

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 17:09:24

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ (СЕМИНАРСКИХ) ЗАНЯТИЙ

ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Специальности СПО

42.02.15 Поварское и кондитерское дело,

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Пятигорск 2021 г.

Методические указания для практических занятий по дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Рассмотрено на заседании ПЦК колледжа Пятигорского института
(филиала) СКФУ

Протокол № 8 от «22» марта 2021 г.

Пояснительная записка

Методические указания предназначены для проведения практических занятий по МДК 04.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Выполнение практических работ позволяет закрепить и систематизировать теоретические знания и приобрести практические навыки по отдельным темам дисциплины, способствует формированию навыков самостоятельной работы у студентов, а также формированию учебно-познавательной и социально-трудовой компетенций. Количество практических работ и их тематика составлена в соответствии с учебным планом. Каждое практическое задание содержит тему и цель работы, обеспечение занятия, содержание работы, литературу с указанием страниц, задачи для закрепления материала по соответствующей теме.

Цели и задачи:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

Оценка и зачет по практическим работам ставятся после проверки преподавателем отчета и устной защиты данной работы, т.е. комментариев студента о выполнении практической работы. В процессе проверки отчётов по

практическим работам может быть выставлена оценка (если задание индивидуально), зачёт или незачёт.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1,2

Тема: Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.

Цель работы: изучить приготовление и хранение холодных десертов.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1

Задание 1.

изучить приготовление и хранение холодных десертов.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: мусса в ассортименте, не менее 5-6 наименований, с использованием желирующих веществ и манной крупы, правила декорирования и отпуска, требования к качеству, условия хранения и реализации

В переводе с французского *mousse* означает - пенистый. И это название действительно соответствует нежной и пышной консистенции сладкой массы, которая, будучи остуженной в холодильнике, можно констатировать, сама тает во рту.

Для муссов готовят сироп так же, как для киселей и желе. В нем растворяют замоченный желатин. Смесь охлаждают и хорошо взбивают. Можно готовить муссы с манной крупой. Для этого манную крупу просеивают, всыпают в кипящий сироп, непрерывно помешивая, и варят 15-20 мин. Затем сироп охлаждают до 40°C и взбивают. Для приготовления мусса с альгинатом натрия его раствор вводят во фруктовое пюре, подкисляют лимонной кислотой и смесь взбивают. Для взбивания больших количеств мусса используют взбивальные

машины. Муссы разливают в формочки или наливают на противни слоем 4-5 см и после застывания режут на порции. Подают муссы с сиропами или без них. Ассортимент велик и разнообразен, но вот самые основные:

- ✓ Мусс клюквенный;
- ✓ Мусс земляничный;
- ✓ Мусс лимонный;
- ✓ Мусс апельсиновый или мандариновый;
- ✓ Мусс яблочный на манной крупе;
- ✓ Мусс плодово-ягодный на манной крупе.

Рассмотрим способ приготовления мусса клюквенного и мусса яблочного на манной крупе.

Мусс клюквенный:

Основу для мусса (сироп с желатином), приготовленную так же, как для желе, охлаждают до 30-40^оС и взбивают до тех пор, пока смесь не превратится в пышную массу. Затем быстро, не давая полностью застыть (при температуре 30-35^оС), мусс разливают в формы и охлаждают. перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду. Мусс нарезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку и поливают соусом клюквенным, или сиропом плодовым, или ягодным натуральным из расчета по 20 г на порцию.

Мусс не разрешается взбивать в алюминиевой посуде, так как от этого изменяется его цвет и появляется привкус металла.

Мусс яблочный на манной крупе:

Яблоки после удаления семенных гнезд нарезают и варят. Отвар процеживают, яблоки протирают, смешивают с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения. Затем тонкой струйкой вводят просеянную крупу манную и варят, помешивая, 15-20 мин. Смесь охлаждают до 40^оС и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают.

Требования к качеству, условия хранения и реализации.

Мусс представляет собой застывшую, нежную, мелкопористую, пышную и слегка упругую массу бледной окраски (клюквенный — розовый, яблочный и

лимонный — белые или слабо-желтые). Перед отпуском нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы с ровными или гофрированными краями. Вкус сладкий, с небольшой кислинкой.

Основные дефекты: в нижней части мусса образовался плотный слой желе (плохо взбивали, разлили в формы не полностью остывшим); масса тяжелая (мало взбили); куски бесформенные (переохладили при взбивании).

2. Технология приготовления сложных холодных десертов: суфле, в ассортименте высокой ресторанной кухни, правила декорирования и отпуска, требования к качеству, условия хранения и реализации

Суфле (от фр. soufflé – воздушный) – это десерт для настоящих гурманов. Суфле (от фр. soufflé – воздушный) – это десерт для настоящих гурманов. Это одно из тех изысканных французских десертов, которые заставляют трепетать от гастрономического удовольствия все вкусовые рецепторы.

Когда точно было придумано суфле – не известно, но достоверно известно, что родился рецепт этого изысканного кушанья во Франции.

Слово «суфле» переводится с французского языка как «воздушное» и даже как «дыхание» – второй вариант отражает главную особенность этого блюда, каким бы оно ни было: сладким или несладким.

Суфле кушали короли и вельможи, лакомились им придворные дамы, ну а сегодня его готовят все любители нежных и изысканных блюд. Немаловажно, что при всей своей «привилегированности» суфле – блюдо достаточно простое, и процесс его приготовления весьма легок.

Рецептов приготовления суфле на сегодняшний день столько, что всех не счесть, однако некоторые из них пользуются особой любовью и популярностью.

Легкость и воздушность суфле придают хорошо взбитые яичные белки, основу же его составляют желтки, соединенные с разнообразными ингредиентами, измельченными и превращенными в смесь, которая имеет консистенцию сметаны. В качестве основных ингредиентов для десертного суфле служат творог, фрукты, некоторые овощи (морковь) и крупы (рис). Суфле может быть двух видов: запеченное в духовом шкафу и свежее. Первое подают на стол горячим, пока оно не опало, его поливают сладкими сиропами, к нему идут компоты с кусочками фруктов, ликеры. Свежее суфле подают слегка охлажденным, особенно если в него добавлен желатин для сохранения формы. Украшают суфле свежими фруктами, ягодами, кружочком лимона или апельсина, кремом, тертым шоколадом и орехами.

Ассортимент может быть различным. Вот самый основной:

- ✓ Суфле ванильное, шоколадное, ореховое;
- ✓ Суфле фруктовое или ягодное.

Способ приготовления шоколадного суфле:

Нам понадобится:

- яйца – 2 шт.
- сахар – 40 гр.
- молоко – 40 мл.
- мука пшеничная в/с – 8 гр.
- масло сливочное – 2 гр.
- какао – порошок или шоколад – 5 гр.
- сахарная пудра – 5 гр.

Для подачи:

- молоко или сливки – 158/150

Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену. Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, растертый шоколад или какао-порошок, разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь вливают тонкой струйкой при быстром помешивании взбитые белки. Затем приготовленную массу выкладывают в порционные формы для запекания, смазывают маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12-15 минут.

Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки в той же порционной форме, посыпав пудрой. Кипяченое холодное молоко или сливки подают в молочнике.

Способ приготовления фруктового или ягодного суфле:

- яйца (белки) – 3 ½ шт.
- сахар – 40 гр.
- масло сливочное – 2 гр.
- пюре фруктовое или ягодное – 50 гр.

Для подачи:

- сахарная пудра – 5 гр

- молоко или сливки – 158/150 мл.

Пюре проваривают с сахаром до загустения, смешивают с взбитыми белками. Затем приготовленную массу выкладывают в порционные формы для запекания, смазывают маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12-15 минут.

Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки в той же порционной форме, посыпав пудрой. Кипяченое холодное молоко или сливки подают в молочнике.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №3,4

Тема2: Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.

Цель работы: изучить основные характеристики готовых п/ф промышленного изготовления.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1

Задание 1.

Начертить схему механической обработки мяса.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

Технологический процесс производства кулинарной продукции состоит из ряда стадий обработки продуктов, которые отличны по качественным особенностям.

В полном объеме технологический процесс включает следующие стадии:

- . прием и хранение сырья;
- . производство полуфабрикатов;

- . производство готовой продукции;
- . реализация готовой продукции.

В общественном питании существуют предприятия, на которых технологический процесс осуществляется полностью, и предприятия со специализированными по стадиям технологическими процессами.

В соответствии с подразделением предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку при специализации процесса по стадиям на одних осуществляется централизованное производство полуфабрикатов, на других производство из полуфабрикатов готовой продукции и ее реализация; либо на одних предприятиях осуществляется централизованное производство готовой пищи, а на других ее реализация.

Крупные предприятия имеют цеховую структуру. Цеха специализируются по видам перерабатываемого сырья и изготавливаемой продукции. Их количество и функции зависят от специализации и мощности предприятия. Наиболее часто выделяют мясной, рыбный, овощной, горячий, холодный и кондитерский цеха. Первые три заготовочные. В них перерабатывают сырье и изготавливают полуфабрикаты. Три последних доготовочные, там производят готовую продукцию. Складское, тарное, санитарно-техническое относят к вспомогательным службам.

Широкий ассортимент сырья, многообразие способов его обработки и сравнительно небольшие масштабы производства многих предприятий ограничивают или исключают возможность широкой механизации и автоматизации технологического процесса, не позволяют полностью загружать и эффективно использовать установленное на них оборудование, механизировать трудоемкие процессы. Например, на предприятии общественного питания, где объем выпуска продукции составляет тысячу порций обеда из трех блюд (первое борщ, второе гуляш с картофельным пюре и третье кисель из клюквы), необходимо переработать 170 кг картофеля, 100 кг свеклы, 75 кг капусты, 25 кг моркови, 24 кг репчатого лука и 6 кг петрушки. Естественно, об эффективном использовании оборудования в этих условиях говорить не приходится.

Расчеты показывают, что максимально возможный уровень механизации труда на предприятиях, работающих на сырье, при полном оснащении их оборудованием не превышает 30%.

Механизация труда и эффективность использования оборудования возрастают в условиях концентрации производства и специализации его по ассортименту выпускаемой продукции.

Концентрация производства полуфабрикатов на крупных механизированных предприятиях приводит к росту производительности труда и увеличению

выпуска продукции. Одновременно упрощается и становится компактной схема производства на предприятии, перешедшем на работу с полуфабрикатами; появляется возможность рационального использования отходов и сокращения издержек производства.

При централизации производства готовой продукции, следует учитывать сроки ее сохранности в горячем состоянии. Срок реализации горячих первых и вторых блюд не должен превышать 1...2 ч при дальнейшем хранении в горячем состоянии качество продукции снижается. Продлить срок сохранности готовой продукции возможно путем ее хранения при температуре 3...4 °С.

Индустриализация отрасли предусматривает концентрацию производства полуфабрикатов высокой степени готовности, их шокового охлаждения и хранения.

Концентрация производства и специализация заготовочных предприятий позволяют осуществлять производство продукции промышленными поточными методами.

В настоящее время значительная часть предприятий общественного питания еще работает на сырье или с частичным использованием полуфабрикатов.

Для обеспечения однозначности элементов технологии между разработчиками кулинарной продукции, ее производителями и потребителями разработан ГОСТ Р 5064794 «Общественное питание. Термины и определения».

Сырье - исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.

Полуфабрикат (кулинарный полуфабрикат) - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

Полуфабрикат высокой степени готовности - кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

Кулинарное изделие - пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

Мучное кулинарное изделие - кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем (пирожки, кулебяки, беляши, пончики, пицца).

Кондитерское изделие - изделие заданной формы из теста с повышенным содержанием сахара и жира (пирожные, торты, кексы, печенье, вафли).

Блюдо - пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Кулинарная продукция совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

Покупные товары - готовые продукты, которые могут быть реализованы потребителю без порционирования (кефир, молоко и т.д.).

Продукция собственного производства - продукты, которые перед реализацией подвергаются первичной или тепловой обработке.

Продукцию собственного производства подразделяют:

- по характеру сырья (блюда из картофеля, овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, яиц и других продуктов);
- по способу обработки продуктов (блюда и изделия из вареных, жареных, припущенных, тушеных, запеченных продуктов);
- по характеру производства (блюда и изделия массового изготовления, заказные, фирменные, банкетные);
- по очередности потребления (закуски, первые, вторые, третьи блюда);
- по характеру реализации (скомплектованная продукция обеда, завтраки, ужины).

Потери при кулинарной обработке - уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции.

Отходы при кулинарной обработке - пищевые и технические остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки.

Пищевые отходы - остатки продуктов, которые после соответствующей обработки используют в пищу (икра и молоки рыб, ботва ранней свеклы, хрящи осетровых рыб и др.).

Технические отходы - продукты, которые передают для последующего использования в отраслях промышленности.

Отходами являются только несъедобные части готовой продукции: сухожилия, кости, семенные коробки сухофруктов и др. Съедобную часть готовой продукции, которую потребитель не использовал вследствие низкого качества блюд, например подгорелую корочку у жаркого, или в результате

индивидуальных особенностей вкуса и привычек, например непереносимости мяса с повышенным содержанием жира, отходами считать не следует это объективно неправомерные потери, которых в работе предприятий не должно быть.

Сокращение количества отходов и наиболее полное их использование - показатели правильной организации технологического процесса на предприятиях общественного питания.

Вся продукция производится по рецептурам, скомплектованным в сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, где указаны нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, а также технология ее производства и условия реализации. Предприятиям общественного питания предоставлено право дополнительно разрабатывать рецептуры кулинарной продукции, в которых учитывается специфика их работы: наличие местного сырья, особенности вкуса потребителей региона и др.

На предприятиях составляют технологические карты, в которых количество сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий приводится в расчете на определенное число порций с учетом характера работы предприятия, наличия оборудования. В технологических картах отмечают специфику технологии данного блюда, выход готового блюда, гарнира и соуса к нему, а также иные сведения, которые необходимы для изготовления продукции

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №5-6.

Тема 3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.

Цель работы: изучить комбинирование различных способов и современных методов приготовления холодных десертов.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1.

Задание 1.

изучить комбинирование различных способов и современных методов приготовления холодных десертов.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

приготовление холодный десерт

Летом, когда изобилие фруктов и ягод повсеместно, большинство из нас предпочитает есть фрукты и ягоды в натуральном виде. И только изредка вспоминаем, что есть такое блюдо - фруктовый или ягодный салат. Конечно, не стоит перемешивать в одной тарелке все фрукты и ягоды, которые попадутся под руку, а вот совместить в одном блюде мед и яблоко, груши и сыр, клубнику очень даже возможно.

Фруктовые салаты. Апельсины и киви очищают от кожицы, груши и яблоки -- от кожицы и семенных гнезд; ананасы моют, срезают кожуру и удаляют волокнистую сердцевину; виноград без косточек промывают. Подготовленные фрукты (кроме винограда) нарезают кубиками или ломтиками, укладывают в вазочки или фужеры, можно в корзиночки из апельсина и поливают соусом из смеси сметаны или сливок, сиропа малинового, сока апельсинового. В соус можно добавить ликер или коньяк.

Салат из винограда с клубникой. Виноград вымыть, отделить ягоды от веточек, разрезать каждую виноградину пополам и удалить косточки. Клубнику осторожно обмыть, слегка обсушить и разрезать в зависимости от размера на половинки или четвертинки. Подготовленные продукты соединить, добавить мяту, полить медом и осторожно перемешать. Готовый салат выложить горкой в салатницу и поместить на 30 минут в холодильник.

Фруктовый салат в сладком вине. Растопить сахар со 125 мл воды на среднем огне. Довести сироп до кипения и кипятить 2 мин. Перелить в большую миску и остудить. Очистить папайя, порезать пополам и вычистить семена. Порезать каждую половину на дольки поперек и положить в сироп.

Чтобы порезать манго, порезать их пополам, воткнуть нож в косточку и вытащить ее, каждую половину надрезать сеткой, не доходя до кожуры. Теперь если провести ножом между кожурой и мякотью, получится много кубиков. Положить их в сироп. Очистить мандарины и разделить пополам. Нарезать половинки крестообразно и вместе с виноградом положить в сироп к остальным фруктам. Залить вином и аккуратно помешать салат. Выдавить немного лимонного сока, накрыть миску пленкой и поставить в холодильник на 3 часа. Перед тем, как подавать, срезать концы маракуйе и ложкой выложить в салат семена.

Ягодный салат. Яблоки или айву нарезать тонкими ломтиками, посыпать сахаром и дать ему растаять. В стеклянную салатницу выложить ломтики яблок,

землянику, малину и посыпать немного сахаром. Сразу же подать к столу. По желанию к салату в отдельной посуде можно подать сливки.

Салат из черники. Чернику перебрать, промыть, сбрызнуть коньяком, посыпать сахарной пудрой. Массу перемешать, залить сливками и снова перемешать. Вместо коньяка можно использовать лимонный сок.

Органолептический метод определения степени готовности и качества холодных десертов

Салаты должны быть свежими, без заветривания; не допускается наличие пожелтевших, загнивших фруктов или ягод.

Продукты должны быть нарезаны аккуратно, равномерно и красиво. Нарезают, смешивают и заправляют их перед самой подачей

Фрукты должны быть нарезаны аккуратно, соответствующей формой нарезки. Консистенция упругая, вкус, запах, цвет -- соответствующие используемым продуктам.

Салаты и незаправленные и фрукты или ягоды для них при температуре + 4...8 °C можно хранить до 12 ч. Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить не более 1 ч.

Оценку качества и готовности продукции общественного питания проводят сотрудники предприятия. Сотрудники, участвующие в оценке, должны не иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь. Каждый участник оценки должен быть обеспечен нейтрализующими продуктами, восстанавливающими вкусовую и обонятельную чувствительность: белый пшеничный хлеб или сухое пресное печенье, молотый кофе, негазированная питьевая вода (рН - нейтральная, без вкуса и запаха, предпочтительно с известной жесткостью) и/или другими продуктами.

Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции в целом и/или некоторых ключевых органолептических характеристик образцов продукции. Для каждой оцениваемой характеристики устанавливаются сенсорные спецификации.

Органолептический анализ продукции общественного питания массового изготовления включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов -

отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество.

2. Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Приготовление. Оформление и отпуск блюд: мороженое с сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации

На предприятиях общественного питания реализуют мороженое промышленного производства (пломбир и сливочное), а на месте непосредственно перед отпуском приготавливают мягкое мороженое.

Мягкое мороженое вырабатывают из сухих смесей. Оно представляет собой продукт кремообразной консистенции с нежной структурой, невысокой взбитостью (40...60 %) и температурой от --5 до --7 °С. Мягкое мороженое не подвергают закаливанию до низких температур и отпускают потребителю тотчас же по выходе его из фризера. В зависимости от используемой смеси выпускают мягкое мороженое следующих видов: сливочное, сливочно-шоколадное, сливочно-кофейное, сливочно-белковое, молочное с повышенным содержанием жира, молочное и др.

Отпускают мороженое (и мягкое, и промышленного производства) с различными сладкими соусами (шоколадным, ореховым, шоколадно-ореховым, черносмородиновым, земляничным, малиновым, вишневым, абрикосовым), свежими, консервированными, быстрозамороженными плодами и ягодами, вареньем, сливками взбитыми, печеньем (сдобным, сахарным), коньяком, ликером.

Мороженое отпускают в креманках, фужерах или специальных вазочках; его можно подать с соками плодовыми или ягодными натуральными или с напитками безалкогольными газированными в бокалах с соломинками.

Мороженое «Сюрприз». Его готовят для банкетов, новогодних ужинов. На металлическое блюдо кладут ломтики бисквита, на них -- нарезанные тонкими пластинками консервированные яблоки или груши, затем шарики мороженого. Мороженое сверху и с боков быстро покрывают слоем плодов консервированных, бисквита и взбитых с сахаром белков, выпуская их из кондитерского мешка. Подготовленное блюдо быстро (1...2 мин) запекают в жарочном шкафу при высокой температуре (не ниже 260 °С) так, чтобы яичные белки сразу подрумянились. При отпуске блюдо посыпают сахарной пудрой. При подаче можно налить вокруг мороженого коньяк или спирт и зажечь его.

Парфе представляет собой особую разновидность мороженого. На предприятиях общественного питания его приготавливают из густых (не менее 35 %-й жирности) взбитых с сахаром сливок, яично-молочной смеси, ароматизаторов и вкусовых продуктов: ванилина (парфе ванильное), поджаренных измельченных орехов (парфе ореховое), земляничного пюре (парфе земляничное). Технология

приготовления парфе аналогична приготовлению кремов сливочных, ягодных, за некоторым исключением: для яично-молочной смеси используют в основном желтки, жели-рующее вещество не вводят, подготовленную массу раскладывают в специальные гофрированные формы, плотно закрывают крышками и замораживают в низкотемпературных шкафах, камерах при -18°C в течение 1,5...2 ч.

Перед подачей формы на несколько секунд опускают в горячую воду ($50...60^{\circ}\text{C}$) и выкладывают парфе в вазы. При подаче на парфе можно положить консервированные фрукты. Рядом или вокруг парфе иногда кладут мелкое печенье.

Мороженое с персиками. На кусочек бисквита кладут мороженое, на него половинку консервированного персика или абрикоса, поливают сладким соусом и посыпают рубленым миндалем.

Мороженое с сиропом. Измельченные миндальные ядра обжарить, помешивая, на сухой сковороде, снять с огня, сложить в небольшую глиняную посуду, влить коньяку, перемешать и дать настояться под закрытой крышкой в течение 30 минут. Сливки взбить с ванильным сахаром, добавить обжаренные миндальные ядра с коньяком и перемешать. Полученную массу разложить в формочки и поставить в морозильную камеру холодильника до полного замораживания. Готовое мороженое переложить на охлажденные блюда и полить банановым сиропом. Для приготовления сиропа банан очистить от кожуры и натереть на крупной пластмассовой терке. Полученную массу переложить в стеклянную посуду, добавить сахарный песок, влить холодную воду, тщательно перемешать и дать постоять при комнатной температуре 3-4 часа. При необходимости банановый сироп можно хранить в плотно закрытой стеклянной банке на нижней полке холодильника.

Ассорти с плодами. Плоды и ягоды, замороженные без сахара, полностью не размораживают, спустя 10... 15 мин их промывают, раскладывают в вазочки или кремankи, заливают теплым сиропом и дают настояться 25... 30 мин.

При использовании ягод, замороженных с сахаром, банки ставят на 10... 15 мин в теплую воду, после чего вскрывают. Сироп от ягод смешивают с кипяченой охлажденной водой и прокипяченным виноградным вином. Этой смесью заливают ягоды, уложенные в кремankи.

Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации

Температура подачи мороженого должна быть $-4...-6^{\circ}\text{C}$. Наиболее часто встречающиеся дефекты: вкус и запах слабо выражены (слабый аромат ванилина; недостаточно выражены вкус и запах ягод, фруктов, вина в сиропах и т.д.); незначительные дефекты консистенций;

Мороженое должно соответствовать требованиям СТБ 1467-2004 и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям, согласованным и утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил и норм для предприятий по изготовлению мороженого.

По органолептическим показателям мороженое должно соответствовать следующим требованиям

Вкус и запах - В меру сладкий, чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкуса и запаха

Структура - Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и наполнителя. При использовании вкусоароматических ингредиентов в целом виде, в виде кусочков - с наличием их включений. В мороженом с пищевым покрытием структура глазури (оболочки и другие) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов и сухих молочных продуктов. При добавлении в пищевое покрытие вкусоароматических ингредиентов - с наличием их включений.

Консистенция - Мягкая, кремообразная - для мягкого мороженого.

Плотная или умеренно плотная - для закаленного мороженого.

Допускается снежистая консистенция для закаленного мороженого с массовой долей жира не более 5% и массовой долей сухих веществ не более 30%, а также для мороженого плодово-ягодного (овощного), ароматического и изготавливаемого без фризирования.

Не допускается хлопьевидная и песчанистая консистенция.

Цвет - Равномерный, характерный для данного вида мороженого, при использовании красителя - соответствующий цвету красителя. Допускается неравномерная окраска и наличие вкраплений, частиц вкусоароматических ингредиентов в мороженом с использованием плодов, ягод, овощей, орехов, бобов, семян и/или продуктов их переработки. Для мороженого в пищевом покрытии - цвет, характерный для данного вида пищевого покрытия.

Ассорти с плодами. Плоды должны сохранять форму. Сироп должен быть слабокислым, с ароматом вина, прозрачным и густым от сахара.

Основные дефекты: поверхность фруктов потемнела (очищенные плоды хранили на воздухе, а не в подкисленной воде), плоды деформированные (переварены), жесткие (недоваренные); сироп имеет недостаточно концентрированный вкус (нарушена рецептура) или мутный оттенок (переварены очистки фруктов, из которых варили сироп).

3. Технология приготовления сложных холодных десертов: взбитых сливок, самбуков (яблочный, абрикосовый). Органолептический метод и определения

степени готовности и качества холодных десертов. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации
Дефекты, причины, меры предупреждения

Самбуки. Самбук является разновидностью мусса. При его приготовлении фруктовое пюре из яблок (яблочный самбук), абрикосов (абрикосовый самбук) или слив (сливовый самбук) смешивают с сахаром и яичными белками и взбивают при охлаждении до увеличения в объеме в 2...3 раза и образования однородной пышной пены. Подготовленный желатин растворяют, охлаждают до 40...50 °С и тонкой струйкой при быстром непрерывном перемешивании вливают во взбитую массу, разливают в формы для желеирования и охлаждают. Отпускают со сладкими соусами или плодово-ягодными сиропами.

Самбук яблочный

Яблоки моют, удаляют сердцевину, разрезают пополам и запекают до готовности в предварительно разогретой духовке, предварительно подлив на противень немного воды. Готовые яблоки охлаждают и протирают через сито.

Белки отделяют от желтков, взбить их с сахаром. Полученную белково-сахарную массу смешивают с яблочным пюре и взбивают венчиком (или миксером) до образования белой пышной пены. Объем при этом должен увеличиться в 3 раза.

Замоченный в воде желатин проваривают на водяной бане, процеживают и вливают тонкой струйкой во взбитую массу, непрерывно помешивая. Приготовленную таким образом массу раскладывают в формы, ставят в холодильник для охлаждения, а затем подают на стол в вазочках.

Самбук абрикосовый

Из абрикосов удалить косточки, добавить 3 ст. ложки воды, варить до мягкости и протереть. Курагу замочить в двукратном количестве воды в течение часа и сварить до готовности. Вареные абрикосы или курагу протереть и далее готовить, как указано в рецепте "Самбук яблочный".

Взбитые сливки

Их не только используют для приготовления кремов, но и отпускают как самостоятельное десертное блюдо. Для этого к сливкам добавляют сахарную пудру, различные наполнители и ароматизаторы. Охлажденные сливки (35 %-й жирности) взбивают до пышной устойчивой пены и вводят при помешивании рафинадную пудру. При отпуске взбитые сливки кладут в креманку. Подают их с вареньем, апельсинами, мандаринами, шоколадом или жареным миндалем.

Органолептический метод и определения степени готовности и качества холодных десертов

Качество продукции общественного питания по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления, перед реализацией. Количество тестируемых порций продукции должно соответствовать количеству сотрудников, участвующих в ее оценке.

При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам. При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации. Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой. После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой и/или используя другие нейтрализующие средства. Результаты оценки каждого образца продукции оформляют в порядке, установленном на предприятии.

Процедура оценки

Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) и/или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус).

Количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида определяет руководство предприятия в зависимости от целей контроля качества. Для отдельных групп блюд количество оцениваемых показателей может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Например:

- для кулинарных блюд, мучных кондитерских и булочных изделий может проводиться оценка по следующим характеристикам: внешний вид, текстура (консистенция), запах и вкус;
- для полуфабрикатов - по внешнему виду, текстуре (консистенции) и запаху.

При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.

Оценка текстуры (консистенции) проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);

- визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);
- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2 - 3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например из мяса или рыбы, применяют "пробу иглой" или "пробу на нож", для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах. Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

Температурный и санитарный режим приготовления и подачи холодных десертов

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодных десертов должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.). Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы. Нарушение рецептуры Выход должен точно соответствовать установленной норме.

Самбуки. Консистенция упругая, масса однородная, более тяжелая, чем у мусса, мелкопористая, вкус сладкий, с небольшой кислотностью, запах яблок или абрикосов.

Сливки должны быть хорошо взбиты, иметь упругую консистенцию.

Дефектами считаются слабая взбитость, наличие комков, слабо выраженные вкус и запах.

Холодные сладкие блюда хранят до 24 ч. Для их хранения следует использовать неокисляющуюся посуду. Свежие фрукты и ягоды для приготовления сложных десертов хранят промытыми и обсушенными, выложенными невысоким слоем в холодильнике, при температуре от 0 до 6 °С и относительной влажности воздуха 75...80 % не более 48 ч.

4. Технологический процесс приготовления и отпуска национальных горячих десертов: суфле, груши на слойке в карамельном соусе, фруктовые равиоли и др. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Режим хранения и реализации

Эти блюда, особенно крупяные и мучные, высокопитательны и используются не только в качестве десерта, но и включаются в меню ужинов и завтраков.

Суфле. Для приготовления суфле яичные желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (для суфле ванильного), растертый шоколад или какао-порошок (для суфле шоколадного), измельченный и поджаренный с сахаром миндаль (для суфле орехового), разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, пропаривают смесь до загустения. Горячую смесь соединяют со взбитыми белками и выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом. Сверху украшают этой же массой, выпуская ее из кондитерского мешка. Выпекают в жарочном шкафу при температуре 180...220 °C в течение 12...15 мин. Выпеченное, хорошо подрумяненное суфле, посыпают сахарной пудрой и немедленно подают, пока оно не опало. Отдельно предлагают холодное молоко или сливки.

Суфле яблочное, ягодное. Фруктовое или ягодное пюре проваривают с сахаром до загустения, горячим смешивают со взбитыми белками и выпекают так же, как суфле ванильное.

Груши на слойке в карамельном соусе. Груши очистить от кожицы. Сахар растворить в кипящей воде, сварить груши и остудить, не вынимая их из сиропа. Слоеное тесто раскатать, вырезать из него четыре коржа в форме груши. Слегка наколоть коржи вилкой, затем положить на каждый из них по столовой ложке крема. Остывшие груши разрезать пополам и удалить сердцевину. Нарезать ломтиками и разложить веером на коржи поверх крема. Выпекать 20 минут в средне нагретой духовке.

Для соуса сахар прогреть до светло-коричневого цвета. Добавить сливки и прогреть еще 2-3 минуты. Остудить. Подать грушевые слойки с соусом.

Фруктовые равиоли. Фрукты нарежьте кубиками, печенье измельчить. Смешать подготовленные компоненты. Смешать муку с солью и сливочным маслом в крошку. Добавив яйца, воду и ликер, приготовить мягкое тесто. Скатать тесто в жгут и нарезать кусочками. Раскатать каждый кусочек теста в тонкую лепешку. На каждую лепешку положить немного мармелада и фруктовой начинки. Залепить края, формируя равиоли. Обжарить равиоли во фритюре до золотистого цвета. Готовые фруктовые равиоли подавать, посыпав сахарной пудрой.

Равиоли с яблоками и бананами. Смешать муку с щепоткой соли и маслом, растереть смесь в крошку. Соединить мучную крошку с яичными желтками и, вливая по 1 ст.л. (или, если понадобится, чуть больше) теплую воду, замесить эластичное тесто. Скатать тесто в шар, обернуть пленкой и убрать в холодильник на 1 час.

Для начинки яблоки нарезать кубиками, бананы - кружочками. Соединив подготовленные фрукты, сбрызнуть смесь свежесотжатым лимонным соком. Добавить в начинку изюм, сахар, корицу и тщательно перемешать.

Разделить тесто на 2 равные части и раскатать в тонкие пласты. На один пласт чайной ложкой выложить начинку с интервалом в 5-6 см. Тесто вокруг начинки смазать слегка взбитым белком. Накрыть сверху вторым пластом и прижать тесто вокруг начинки. Нарезать на отдельные ravioli. Отварить ravioli в кипящей подсоленной воде 5-7 минут до готовности.

Готовые ravioli посыпать корицей, полить клубничным соусом и подавать.

Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов

Перед подачей десерта со стола убирают всю использованную посуду, специи, пирожковые тарелки с хлебом или хлеб в корзинке, сметают крошки со скатерти.

Для приготовления и отпуска с производства горячих сладких блюд используют овальное металлическое блюдо, круглый баранчик, порционную сковороду. Большинство холодных блюд подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках. Для подачи горячих сладких блюд используют индивидуальную сервировку стола. Большинство холодных сладких блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду (десертные тарелки или креманки). Подают с правой стороны правой рукой. Креманку ставят на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой, на которую кладут десертную ложку ручкой вправо. Креманку или десертную тарелку ставят на стол перед гостем.

Сладкие блюда подают в горячем и холодном виде. Температура подачи горячих сладких блюд 75 °С.

Кашу гурьевскую (манную с консервированными фруктами) готовят и подают на мельхиоровой порционной сковороде, поставленной на закусочную тарелку с бумажной салфеткой, едят, не перекладывая, десертной ложкой. Отдельно в мельхиоровом соуснике подают подогретый абрикосовый соус, ставят слева на пирожковую тарелку с бумажной салфеткой и чайной ложкой.

Пудинг сухарный, выпеченный в форме, отпускают в мелкой десертной тарелке. Отдельно подают горячий абрикосовый соус, стол сервируют десертными ножом и вилкой.

Пудинг бисквитный. В порционную сковородку или круглую форму выкладывают бисквитные полоски, пропитанные ликером, сверху мелко нарезанные глазированные фрукты, заливают кремом, затем укладывают бисквитные полоски, пропитанные ромом, фрукты, крем, оформляют взбитыми белками, запекают. Подают на стол в форме или сковороде, поставленной на мелкую десертную тарелку. Ставят справа от гостя с десертной лопаткой. Стол сервируют мелкой десертной тарелкой и десертным прибором (ножом и вилкой).

Воздушный пирог (суфле) запекают и подают на порционной сковороде или в круглом баранчике. На стол ставят десертные глубокую и мелкую тарелки и кладут десертную ложку. Молоко в молочнике или сливки в сливочнике ставят на стол с правой стороны на пирожковой тарелке с бумажной салфеткой. При подаче суфле официант сначала наливает в глубокую десертную тарелку молоко или сливки. Затем осторожно подрезает лопаткой края суфле и, подойдя к гостю с левой стороны, держа, баранчик через ручник в левой руке, быстро перекладывает лопаткой суфле в тарелку с молоком или сливками.

Суфле с пряностями. Формочки для суфле заполняют массой из бисквитной и пряничной крошки, желтков, пряностей (корицы, гвоздики, лимонных и апельсиновых цукатов), взбитых белков, выпекают на пару. Подают в той же форме из огнеупорного материала, которую устанавливают на мелкую десертную тарелку, ставят перед гостем. Едят десертной ложкой.

Яблоки, жаренные в тесте (кружочки яблок, жаренные во фритюре), подают на круглом мельхиоровом блюде с резной бумажной салфеткой. Перед отпуском посыпают сахарной пудрой. Ставят справа от посетителя, раскладывают столовыми ложкой и вилкой. Горячий абрикосовый соус подают отдельно в металлическом соуснике, ставят слева. На стол заранее ставят мелкую десертную тарелку и десертные вилку и нож.

Режим хранения и реализации

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления горячих десертов должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

На поверхности должна быть хрустящая румяная корочка; начинка густая, не вытекает, хорошо прогрета.

Горячие десерты хранят в жарочном шкафу или на мармите при температуре 55...60 °С не более 2 ч.

5. Выписать продукты для 100 порций крема шоколадного по первой колонке Сборника рецептур, если выход одной порции 150 г.

1)Рецептура № 683. Крем шоколадный Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Спб.: ПРОФИКС, 2007г

Наименование продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
------------------------	-----------------	----------------	--

Сливки 35%-ной жирности	500	500	
Сахарный песок	150	150	
Молоко пастеризованное	211	200	
Яйца куриные	80	80	
Желатин	20	20	
Какао-порошок	30	30	
Вода кипячёная	160	160	
Выход		1000	

Пример расчёта: сливки:

на 1000 - 500

На 150 - X

$500 \cdot 150 / 1000 = 75$ г сливок необходимо на 1 порцию крема шоколадного. Выход порции 150 г

Рецептура крема шоколадного. Выход порции 150 г

Наименование продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса нетто на 100 порций, кг	
Сливки 35%-ной жирности	75	75	7,5	
Сахарный песок	23	23	2,3	

Молоко пастеризованное	32	30	3
Яйца куриные	12	12	1,2
Желатин	3	3	0,3
Какао-порошок	5	5	0,5
Вода кипячёная	24	24	2,4
Выход		150	

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №7-8

Тема:4 Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента.

Цель работы: Изучить рецептуры холодных десертов.

Порядок выполнения работы:

- 1.Записать тему и цель практической работы.
- 2.Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1.

Задание 1.

Изучить рецептуры холодных десертов.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

Общедоступными сладостями исторически являются фрукты и мед, на их основе и появились первые десерты. Позже натуральные подсластители были заменены сахаром.

Современный десерт несет множество функций. Он должен утолять голод, поднимать настроение, доставлять эстетическое наслаждение и стимулировать работу мозга за счет высокого содержания глюкозы.

Ассортимент десертов разнообразен:

1. Шарлотка с яблоками;

2. Тирамису
3. Чизкейк
4. Фруктовое ассорти
5. Клубника со сливками
6. Штрудель яблочный
7. Панакота
8. Роллы шоколадные
9. Семифреддо
10. Трайфл
11. Мороженое с карамелью
12. Желе виноградное
13. Желе – светофор
14. Творожные десерты
15. Пудинг «Фруктовое ассорти в сливках»
16. Воздушный пирог из яблок
17. Десерт с малиной «Сливочное лето»
18. Шоколадно-ореховые кексы
19. Апельсиновый чизкейк с маракуйей
20. Вишневое суфле и др.

Условно их делят на холодные и горячие. Температура холодных десертов при подаче должна быть 8 – 10 °С, а горячих – 60-70 °С. К холодным десертам относят:

1. свежие фрукты и ягоды;
2. компоты и фрукты в сиропе;
3. желированные блюда (кисели, желе, муссы, самбуки, кремы);
4. взбитые сливки, мороженое;
5. кондитерские изделия.

Профессиональная кулинария постоянно совершенствуется и развивается, поэтому, помимо основных холодных десертов, сюда входят:

1. фруктовые салаты;
2. холодные пудинги;
3. десерты с добавлением шоколада, творога и йогурта,
4. щербеты и т.д.

К горячим десертам относят (десерты с высокой температурой):

1. чай;
2. кофе, кофейные напитки;
3. какао;
4. воздушные пироги, пудинги.

Фрукты на десерт хороши как в свежем, слегка подработанном виде, так и с непродолжительной тепловой обработкой, а также в виде фруктовых

смесей, которые часто называют фруктовыми салатами. Свежие плоды и ягоды — самый полезный, вкусный, освежающий десерт, а ваза с фруктами, кроме того, и самое лучшее, нарядное и привлекательное украшение стола. Свежие фрукты и ягоды должны быть тщательно вымыты, не иметь загнивших мест. Яблоки, груши, персики и другие фрукты должны быть поданы сухими.

Компот — самый коварный десерт, потому что требует правильной подачи. Согласно правилам этикета, наливать такой напиток следует не в стаканы, а в особые широкие чашки, которые так и называются — «компотницы». Компот необходимо не пить, а именно есть! Действовать надо следующим образом.левой рукой слегка придерживая компотницу, так что бы она не меняла своего положения на столе, не стоит поднимать или наклонять ее. В другую руку необходимо взять десертную ложку. Затем медленно, не торопясь, зачерпать жидкость вместе с ягодами.

Компоты должны иметь прозрачный сироп, фрукты и ягоды должны быть мягкими, но не разварившимися; яблоки и груши очищены, нарезаны дольками, без плодоножек; персики, абрикосы, сливы — без косточек; не допускается червивых плодов и ягод; в компоте из сухофруктов все плоды и ягоды должны быть равномерно нарезаны.

Наиболее перспективной группой десертов являются — желированные. В их состав входит относительно небольшое количество сахара, вводятся различные растительные компоненты: свежие ягоды и фрукты, фруктовые и ягодные соки, пюре, сиропы, варенье, что дает большие возможности для расширения ассортимента и обуславливает их высокую биологическую ценность и относительно низкую калорийность и стоимость. Несмотря на перечисленные достоинства желированных сладких блюд, их производство в условиях массового питания сдерживается узким ассортиментом основных видов продуктов.

Желе должно быть студнеобразной консистенции, сохранять форму на изломе, вкус и запах — соответствующими продуктам, из которых оно приготовлено.

Мороженое — это самый летний десерт. В летнюю жару эта освежающая смесь из сливок, фруктов, шоколада способна дарить несколько минут непередаваемого наслаждения. Разнообразные способы украшения делают мороженое еще более желанным блюдом. На предприятия общественного питания мороженое поступает промышленного изготовления — сливочное, фруктовое, пломбир и другое. Подают мороженое в вазочках или в креманках с плодами и ягодами, поливают сиропом, посыпают тертым шоколадом, вафлями, орехами.

Кондитерские изделия — это всеми любимые сладости и десерты, которые создают для нас праздничное настроение.

Кондитерские изделия характеризуются большим содержанием сахара и высокой калорийностью. Они обладают высокой пищевой ценностью, содержат значительное количество углеводов, жиров и белков. Кондитерские изделия подразделяются на две основные группы:

1) сахаристые кондитерские изделия – конфеты, шоколад, мармелад, зефир и пастила;

2) мучные кондитерские изделия - вафли, печенье, пряники, пирожные и торты, кексы и рулеты.

Фруктовые салаты - наверное, самый полезный из всех видов десертов. Вариантов рецептов фруктовых салатов множество: фруктовый салат с йогуртом, фруктовый салат со сливками, со взбитыми сливками, с мороженым, со сметаной, с медом...

Пудинг – десерт английской кухни, который готовят на водяной бане из муки, сахара, яиц, шоколада, фруктов, меда и других ингредиентов. Пудинг, известен как традиционное блюдо Рождества. Правда, раньше десерт не был таким изысканным как сейчас. Поначалу он представлял собой кашу, сваренную на бульоне. В нее добавляли сухофрукты, мед и подавали в горячем виде. Сегодня пудинги подают холодными.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 9-10

Тема 5: Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.

Цель работы: изучить холодные соусы для десертов.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1

Задание 1.

Изучить холодные соусы.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

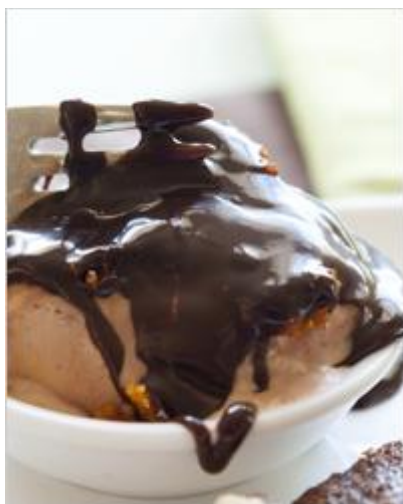
Что может сделать наши блюда не только красивее, но и вкуснее во много раз? Без всякого сомнения, соусы! Тысячи рецептов всевозможных соусов уже придуманы, приготовлены и съедены, как говорится, до нас. Одни из попробованных нами стали любимыми, другие – так и не смогли войти в наш рацион. Но как бы то не было, достаточное количество вкусных пряных и острых соусов частенько дополняют и украшают наши рыбные, мясные и овощные блюда. А как же быть с десертами? Ведь они тоже достойны того, чтобы оттенить и подчеркнуть их вкус. Вот тут-то на помощь хозяйкам и приходят сладкие соусы, которые являются не только важнейшим дополнением к выпечке, десертам и кашам, но и вносят в них свою «изюминку», которая обогащает и усиливает вкус готовых блюд. В некоторых случаях сладкие соусы просто необходимы, чтобы добавить изделию недостающую сладость или кислинку.



В кулинарном мире существует невероятное многообразие и количество сладких соусов: фруктово-ягодные, молочные, ванильные, сливочные, шоколадные, яичные, кофейные... Для их приготовления используются любые свежие или сушёные фрукты и ягоды, а в качестве специй и вкусовых добавок применяют мёд, шоколад, ванильный сахар, цедру цитрусовых, мускатный орех, корицу, картофельный или кукурузный крахмал, а также различные спиртные напитки для придания пикантности. Из жидких ингредиентов используют фруктовые и ягодные соки, сиропы, сметану, яйца и сливки, кофе и какао. Каким подать соус (холодным или горячим), зависит только от вида основного блюда. А вот какие из сладких соусов приготовить, и к каким блюдам – дело вкуса самой хозяйки, которая, несомненно, тонко чувствует каждый свой приготовленный кулинарный шедевр. Мы можем лишь слегка помочь советами.



Например, соусы на основе шоколада получаются изысканными и красиво смотрятся на выпечке или мороженом. Кроме того, они ещё и придают десерту очаровательный шоколадный вкус. Сладкие соусы хороши в холодном и в горячем виде и подаются как в отдельной посуде, так и в дуэте с основным блюдом: запеканками, пудингами, оладьями, блинами или крупяными биточками. Сладкими фруктовыми соусами, которые готовятся из свежих яблок, абрикосов, персиков, можно также заправлять фруктовые салаты. Сладкие соусы часто используются в качестве самостоятельных полезных и вкусных десертов.



- По совету опытных кулинаров для приготовления сладких соусов необходимо использовать небольшую кастрюлю с толстым дном и эмалированным покрытием, чтобы во время варки соуса не происходило процесса окисления продуктов.

- При приготовлении соусов на основе фруктов или ягод сок нужно сначала смешать с маслом и сахаром, и лучше всего это делать на медленном огне, чтобы смесь не пристала ко дну.

- Если рецепт предусматривает включение яиц или белков, их нужно предварительно хорошо взбить.

- Вино, коньяк или ликёр вливают на самом последнем этапе и прогревают соус ещё раз, чтобы испарился спирт.

- Если есть возможность, используйте кукурузный крахмал, а не картофельный. Некоторые эстеты считают, что картофельный крахмал может испортить вкус и аромат готового соуса.

KEDEM.RU «Кулинарный Эдем» предлагает вам лишь малую толику вкусного великолепия из мира сладких соусов. Но и этого будет достаточно, чтобы по достоинству оценить и полюбить сладкие соусы.



Клубничный соус

Ингредиенты:

200 г клубники,
4 ст.л. сахара,
1 ст.л. крахмала,
немного корицы и цедры лимона.

Приготовление:

Соедините клубнику с сахаром и размешайте. Выложите в сотейник, прогрейте, осторожно добавьте крахмал, корицу и цедру лимона. Ещё раз перемешайте. Остудите. Выложите соус в креманку, украсьте листочками мяты и подавайте к пирогу.



Вишнёвый соус с корицей

Ингредиенты:

250 г вишни без косточек,
½ стак. сахара,

120 мл воды,
½ ч.л. молотой корицы.

Приготовление:

Всыпьте сахар в небольшую кастрюльку, добавьте воду и поставьте на средний огонь. Помешивайте, пока не растворится сахар. Доведите до кипения и кипятите, пока масса не уварится вдвое. Затем добавьте вишню, корицу и готовьте ещё 2 минуты. Снимите с огня, охладите и поливайте этим соусом торты или мороженое.



Ванильный соус

Ингредиенты:

200 мл молока,
1 пакетик ванильного порошка,
2 желтка,
60 г сахара.

Приготовление:

Вскипятите молоко с ванилью, размешайте вилкой желтки и добавьте к ним сахар (он должен раствориться, а желтки стать белыми). Снимите с огня. Залейте эту смесь молоком и продолжайте помешивать. Затем полученную массу поставьте на медленный огонь. Хорошо размешивайте, чтобы соус не свернулся и не пристал ко дну. Не кипятите! Когда соус перестанет стекать с ложки, он готов. Снимите с огня и остудите.

Сливочный соус

Ингредиенты:

2 стак. сливок,
½ стак. сахара,
5 желтков,
1 ст.л. крахмала,
ванилин — на кончике ножа.

Приготовление:

Вскипятите сливки с сахаром, добавьте к ним желтки, растёртые с крахмалом.

Непрерывно помешивая, добавьте ванилин. Прогрейте массу, но не доводите до кипения. Снимите с огня, остудите и подавайте к пирожкам и пудингам.



Карамельный соус

Ингредиенты:

300 мл жирных сливок,
50 г сливочного масла,
100 г сахарной пудры.

Приготовление:

Растопите в кастрюле сливочное масло, добавьте сахарную пудру и нагревайте до золотистого цвета. Затем добавьте сливки и продолжайте нагревать, помешивая, до однородной массы.

Молочный соус

Ингредиенты:

2 стак. молока,
1 ст.л. пшеничной муки,
1 желток,
1 ст.л. сахара,
1/3 ч.л. ванилина.

Приготовление:

Разотрите желток с сахаром и мукой, разбавьте половиной молока, остальное молоко вскипятите, добавьте приготовленную смесь, ванилин и, помешивая, прогрейте. Соус по консистенции должен быть не гуще сливок.

Ванильный соус с кофе

Ингредиенты:

200 г молока,
250 г ванильного мороженого,
5 желтков,
3 ст.л. сахара,
1 пакетик ванили,
1 ч.л. растворимого кофе.

Приготовление:

Всыпьте ваниль в молоко и дайте вскипеть. Желтки взбейте с сахаром добела на водяной бане. Добавьте молоко с ванилином к яичному крему, не переставая при этом взбивать. Остудите. Добавьте мороженое, кофейный порошок и хорошо взбейте. При подаче посыпьте сахарной пудрой.



Соус из какао

Ингредиенты:

1 л молока,
3 ст.л. сахара,
1 ст.л. муки,
2 ст.л. какао,
1 желток.

Приготовление:

Вскипятите молоко. Какао разотрите с сахаром, мукой и желтком, разведите массу молоком, вводя его частями. Помешивая, прогревайте соус, пока не загустеет.

Соус с красным вином и орехами

Ингредиенты:

1,5 стак. красного вина,
1,5 стак. воды,
3-4 ст.л. сахара,
2 ч.л. крахмала,
3-4 ст.л. измельчённых грецких орехов,
лимонная кислота – на кончике ножа.

Приготовление:

Смешайте вино с водой, всыпьте сахар, доведите до кипения. Затем, помешивая, влейте разведённый в холодной кипячёной воде процеженный картофельный крахмал и быстро доведите смесь до кипения. Добавьте лимонную кислоту, измельчённые и обжаренные грецкие орехи и хорошо перемешайте.

Яичный соус на вине

Ингредиенты:

2 стак. белого столового вина,
1 лимон,
5 яиц,
5 желтков,
300 г сахара.

Приготовление:

Яйца и яичные желтки тщательно смешайте с сахаром, вином и тонко срезанной с лимона цедрой и, непрерывно взбивая, проварите на слабом огне. Когда соус увеличится в объёме в 2 раза (превратится в пышную пену), удалите из соуса цедру. Такой соус сразу подавайте к пудингам или шарлоткам, иначе пена через 15 минут опадёт, и соус станет жидким, хотя вкус от этого совершенно не пострадает.



Соус из мармелада

Ингредиенты:

100 г мармелада,
2 стак. воды,
цедра лимона или апельсина — по вкусу.

Приготовление:

Хорошо разомните мармелад, добавьте тёплую кипячённую воду, тёртую лимонную или апельсиновую цедру и тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Соус с белым вином и изюмом**Ингредиенты:**

½ стак. изюма без косточек,
1 стак. воды,
1 ст.л. крахмала,
50 мл ликёра,
сок половины лимона.

Приготовление:

Переберите изюм, промойте его, залейте водой и немного проварите. Добавьте

сок лимона, разведённый водой крахмал и ликёр. Помешивая, доведите массу до кипения.

Подавайте к запеканкам, пудингам и пирожкам.

Сладкий соус с ромом

Ингредиенты:

2 стак. жирных сливок,

3 желтка,

½ стак. сахара,

1 ч.л. крахмала,

10 мл рома.

Приготовление:

Разотрите сырые желтки с сахаром добела. Добавьте разведённый в небольшом количестве воды крахмал. В полученную смесь, помешивая, струйкой влейте сливки. Продолжая помешивать, прогрейте на медленном огне. Затем добавьте ром. Идеально подходит такой соус к оладьям и запеканкам.

Соус винно-ягодный

Ингредиенты:

1 стак. любых ягод (малина, ежевика, земляника),

1 стак. сахара,

1 стак. красного вина,

½ ч.л. корицы.

Приготовление:

Протрите ягоды через сито. Добавьте в вино сахар и прогрейте до полного растворения сахара. Затем добавьте ягоды, корицу и вскипятите полученную массу. Подавайте этот сладкий, ароматный соус к сырникам и блинчикам.



Шоколадный соус

Ингредиенты:

170 г чёрного шоколада,

115 мл воды,

30 г сливочного масла,

6 ст.л. сливок,
½ ч.л. ванильной эссенции.

Приготовление:

Разогрейте в небольшой кастрюльке воду, всыпьте туда сахар и помешивайте до полного растворения сахара. Шоколад поломайте на очень мелкие кусочки, измельчите масло, выложите в кастрюльку и прогревайте до полного растворения. Затем уберите с огня и, продолжая мешать, добавьте сливки и ваниль, размешивая до однородной массы.

Апельсиновый соус с ликёром

Ингредиенты:

150 мл воды,
2 апельсина,
50 г коричневого сахара,
1 ст.л. крахмала,
1 рюмка апельсинового ликёра.

Приготовление:

Нарежьте тонкими полосками кожуру апельсина, из очищенного апельсина выжмите сок, добавьте сахар, воду, добавьте полоски кожуры и кипятите всё 5 минут. Затем процедите, добавьте крахмал, снова доведите до кипения и влейте ликёр. Другой апельсин очистите, разделите на дольки, мелко нарежьте и добавьте в соус.

Соус из малины и ревеня

Ингредиенты:

250 г свежей малины,
450 г стеблей ревеня,
170 г мелкого сахара,
200 мл воды,
½ стручка ванили,
4 полоски тонко срезанной апельсиновой цедры.

Приготовление:

Влейте в кастрюлю воду, положите туда апельсиновую цедру, сахар и ваниль. Поставьте на медленный огонь и растворите сахар, помешивая, чтобы образовался густой сироп. Добавьте половину ревеня, предварительно нарезанного мелкими кусочками, и варите 4 минуты, пока он не станет мягким, затем выньте его шумовкой и сделайте то же с оставшейся половиной. Когда весь ревень будет готов, прокипятите соус, чтобы он загустел. Достаньте из соуса цедру и ваниль, верните туда ревень и медленно нагрейте. Добавьте малину и, как только она нагреется, снимите готовый соус с огня, слегка остудите и подавайте к столу.



Соус из слив

Ингредиенты:

100 г сливового варенья,
500 г воды,
50 г сахара,
¼ лимона,
10 г крахмала,
щепотка молотой корицы.

Приготовление:

Вскипятите воду с цедрой лимона, добавьте сахар, варенье из слив, корицу и хорошо проварите. В холодной воде разведите крахмал и влейте, помешивая, в кипящий соус.

Фруктовый соус

Ингредиенты:

2 апельсина,
1 лимон,
1 стак. сливок,
1 яйцо,
1 ч.л. кукурузного крахмала,
1,5 ст.л. сахара.

Приготовление:

Очистите апельсины и лимоны. Цедру натрите на тёрке, а из плодов выжмите сок. Взбейте яйцо с сахаром добела, соедините с цедрой, затем добавьте смешанные с крахмалом сливки и варите, помешивая. Когда соус станет густым и почти достигнет кипения, снимите его с огня и, непрерывно взбивая, добавьте сок апельсина и лимона. Подаётся этот соус к сладким кашам, пудингам, бабкам.

Соус из шиповника

Ингредиенты:

4 ст.л. мармелада или повидла из шиповника,
1 стак. сухого красного вина,
сок половины лимона,

2 ст.л. крахмала,
2 ст.л. воды,
20 г мягкого сливочного сыра типа «Филадельфия»,
сахар – по вкусу.

Приготовление:

Разведите в холодной воде крахмал и понемногу добавьте сок лимона, сухое красное вино и мармелад (или повидло) из шиповника. Вылейте всё в кастрюльку и дайте закипеть, после чего добавьте сахар по вкусу и вмешайте сливочный сыр. Подавать этот соус нужно в тёплом виде.



Яблочный соус

Ингредиенты:

400 г антоновки,
1 г лимонной кислоты,
30 г крахмала,
гвоздика, корица – по вкусу.

Приготовление:

Очистите яблоки от кожуры, удалите сердцевину. Отварите кожуру отдельно и залейте этим отваром некрупно нарезанные яблоки. Добавьте лимонную кислоту, гвоздику, корицу и варите до готовности. Протрите готовую смесь через сито и снова поставьте на медленный огонь. Постепенно введите разведённый в воде крахмал, доведите до кипения и снимите с огня. Подавайте соус к сладкой выпечке или крупяным пудингам. Таким же образом, немного варьируя количество сахара и кислоты, можно приготовить сладкий соус из груш, абрикосов и персиков.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 11-12

Тема 6: Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

Цель работы: Изучить правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1

Задание 1.

Изучить правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

Кондитерский мешок, корнетик, гребенка

Одним из классических украшений для десертов является кайма из взбитых сливок. Добавив во взбитые сливки пару капель пищевого красителя, можно сделать кайму в тон десерту.

На поверхности торта, покрытого кремом, проще всего нанести рисунок кондитерской гребенкой. Слегка прижимая тонкую гребенку к крему, ею проводят ровные или волнистые линии.

Самые разнообразные узоры можно получить, выдавливая крем из металлических фасонных трубочек, вставленных в кондитерский мешок, или из бумажного корнетика. Из прямо срезанного корнетика можно отсаживать печенье и пирожное. При помощи корнетика с узким отверстием наносят кремом надписи, цифры и делают рисунки. Корнетик с прямым срезом дает возможность проводить линии, ставить точки, делать конусики, шишечки, иглы на ежике, сделанном из бисквита. Косо срезанным корнетиком можно сделать цветочки и нанести по краям торта красивые бордюры. Из клинообразно срезанного корнетика отсаживают кремы в виде листиков различной величины и формы. Наиболее популярен корнетик с зубчиками. При разной величине зубчиков можно сделать из крема разнообразные рисунки. Из корнетика с крупными зубчиками отсаживают тесто для фигурного печенья.

Шоколад

Торты и другие кондитерские изделия украшают шоколадной стружкой или растопленным шоколадом. Если вы хотите украсить десерт украшениями из шоколада, сделайте их ажурными. Для этого растопите необходимое количество

шоколада на водяной бане и заполните им кулек, сделанный из бумаги или кондитерский шприц. Нарисуйте с его помощью всевозможные ажурные фигурки на алюминиевой фольге. Аккуратно поставьте фольгу в холодильник до полного застывания шоколада. Отделите фигурки острым широким ножом и украсьте десерт прямо перед подачей. Таким же способом на фольге можно нарисовать листья, цветы и другие фигурки.

Трафарет Самый простой способ украсить торт или пирог, это посыпать его сахарной пудрой или какао через трафарет. Процесс украшения элементарен. Кладем трафарет на украшаемую поверхность, посыпаем пудрой или какао, и осторожно снимаем трафарет. Готово! Очень эффектно может получиться если подготовить контрастный фон перед использованием трафарета. Например, фон сделать белым с помощью сахарной пудры, а сверху через трафарет посыпать какао, или наоборот. свежими ягодами, дольками фруктов и цитрусов, разноцветными кусочками желе, карамелью.

Посыпка Торты украшают разнообразными посыпками из грильяжа, орехов, бисквита, песочного теста, сахарная посыпка, нонпарель, цукерштрузель, шоколадные хлопья и т.д.

Карамель Сдобу украшают сваренной и подкрашенной медовой или молочной карамелью. Для этого вырезают форму листика, прикрепляют к вилке, умокают в сваренную карамель и помещают на блюдо. От слегка остывшего листика удаляют картонку, а мягкому еще карамельному листику или лепесточку придают задуманную форму.

Безе Чтобы сделать украшение для тортов из безе, белок взбивают с сахарным песком и при помощи кондитерского мешка формируют на противне разнообразные фигурки, которые подсушивают в духовом шкафу, а затем помещают на торт.

Айсинг Айсинг-синг («Royal Icing») - это сахарно-белковая рисовальная масса, которую используют для изготовления объемных украшений кондитерских изделий. Эта масса может быть белой или цветной при добавлении в нее пищевых красителей. Айсинг представляет собой достаточно густую пластичную массу, полученную растиранием свежего яичного белка с просеянной сахарной пудрой с добавлением для пластичности какого-либо подкислителя - сок лимона, сухая лимонная кислота, кремортартар и т.п.

Зефир Украшения из зефирной массы -- розы, лепестки, листики и. др. широко используются для оформления тортов и пирожных. Из зефирной массы готовят также зефирную мастику, которая имеет очень нежную консистенцию. Ее раскатывают слоем 0,8--1 мм, а затем выемкой или ножом вырезают детали

различных форм. Из зефирной мастики при помощи тонкой кондитерской трубочки можно легко изготовить „хризантемы” и другие цветы.

Украшения из помады

Сахарная помада -- распространенный декоративный материал для оформления кондитерских изделий. Белую, цветную и шоколадную помаду используют для покрытия кондитерских изделий, склеивания тестовых заготовок. Чтобы помада быстро не засыхала, вначале наносят слой фруктового пюре. Простым приемом использования помады является нанесение ее непосредственно на поверхность кексов, пирожных, тортов, ромовых баб, булочек и др. При этом, стекая на боковые стороны изделий, она образует красивые подтеки. Часто применяют волнистые покрытия. Для этого на слой одноцветной помады наносят тонкие линии из помады другого цвета и сразу же поперек этих линий проводят линии тупой стороной ножа. При использовании помады разных цветов на поверхности изделий создают разнообразные рисунки, надписи и т. д.

Марципан, сахарная мастика

Для того чтобы украсить десерт цветами, используйте марципан. Практически в любом супермаркете можно приобрести марципановую массу. Раскатайте ее тонким слоем и вырежьте с помощью стопок или специальных форм круги разного диаметра. Сделайте из одного круга конус и соберите на него лепестки один за другим, придавая им форму розовых лепестков. Чтобы добиться большей реалистичности, можно обмокнуть ватную палочку в раствор с пищевым красителем и придать нужный оттенок краям лепестков.

Так же используется сахарная мастика. Мягкая сахарная масса по консистенции похожа на пластилин. Из готовой мастики можно приготовить различные фигурки, цветочки, листики и розочки для тортов или покрыть торт тонко раскатанной мастикой.

Пищевые красители

Существуют натуральные и искусственные красители. Они бывают в порошкообразном, гранулированном и жидком виде. Также существуют водорастворимые и жирорастворимые формы.

Посуда

Если вы хотите подать десерт порционно, на тарелке, поступите так, как это делают в дорогих кафе и ресторанах - возьмите однотонные блюда и создайте на них абстрактную композицию из сладких соусов, ягод, шоколада и тому подобных украшений.

Фрукты, пюре

Подберите соус и фрукты, которые дополняют аромат и вкус вашего десерта. Не забывайте про такие традиционные украшения как листья мяты. Соусом может выступать и подслащенное фруктовое пюре. Пюрированные фрукты радуют глаз своими яркими красками - это еще один аргумент в их пользу.

Соусы

Подготовьте небольшую бутылку -соусник, налейте в нее сладкий соус и полейте им тарелку. Вы можете разбрызгивать соус, рисовать им спирали, зигзаги, сердечки. Можно взять два разных по цвету, но подходящих по вкусу соуса и сделать из них красивый абстрактный рисунок, перемешав, но не смешав их до конца зубочисткой. Нанесите каплю красного соуса на черный шоколадный или кремовый карамельный и проведите линии, как если бы вы рисовали елочку - получится очень интересный узор. (Подробнее в разделе на странице 23). Сладкие соусы могут готовиться на различной основе. Их можно подавать к мороженому, фруктовым салатам, использовать в качестве подливки к запеканкам. Освоив несколько таких рецептов, можно легко разнообразить любые десерты.

Вот некоторые из самых распространенных соусов:

Карамельный соус.

Подойдет к горячим пудингам.

Клубника

Одно из самых популярных украшений для десерта - клубника. Чтобы положить ее эффектным веером, выберите, вымойте и высушите крупные ягоды, желательно с яркой зеленой розеткой из листьев. Сделайте в каждой по два надреза от острого кончика до «юбочки». Осторожно разверните клубничный «веер». Если срезать у ягоды немного с той стороны, где листья, а потом нарезать ее вдоль на ломтики одинаковой толщины, то можно выложить дольки «лесенкой».

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №13-14

Тема7. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.

Цель работы: изучить порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1.

Задание 1.

изучить порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

Правила порционирования, оформления, декорирование и отпуск десертов

Многие однородные и ровно окрашенные десерты можно сделать более соблазнительными. Цветового контраста добиваются, украшая десерт лепестками цветов или зелеными листочками. Орехи и фрукты можно использовать в свежем или глазированном виде. Если окунуть небольшие ягоды или кусочки больших фруктов в расплавленный сахар, то они покроются блестящей прозрачной пленкой. Можно также сварить в сиропе тонкую нарезанную цитрусовую кожуру и обвалять в сахаре. Эти украшения подходят для фруктовых пюре и пудингов.

Пожалуй, прелесть современных десертов в том, что каждое блюдо в своем роде шедевр. К самым простым десертам относятся фруктовые салаты. Они подаются к столу в красивых стеклянных блюдах или в декоративных сервировочных «вазах», изготовленных из самих же фруктов, и поэтому причисляются к разряду наиболее привлекательных десертов. Индивидуальные порции можно подавать в больших половинках апельсиновые или грейпфрутовых корок или в половинках дыни. Фрукты покрупнее, такие как ананас или арбуз можно выпотрошить и сделать вместительную корзину для нескольких порций салата.

Чтобы в наилучшем виде сохранить вкус каждого фрукта, не стоит включать в одно блюдо более 4-5 фруктов. Особенность приготовления

фруктовых десертов в том, что следует очищать и нарезать фрукты в самый последний момент, чтобы они сохранили яркий цвет. Сок лимона или бергамота и щепотка соли помогут обострить натуральный вкус фруктов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №15-16

Тема 8: Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.

Цель работы: научиться приготовлению, хранению горячих десертов сложного ассортимента.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Виды горячих десертов.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

К горячим относятся:

- суфле;
- пудинги;
- блюда из яблок;
- мучные сладкие блюда и другие.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №17-18

Тема 9: Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.

Цель работы: изучить основные характеристики готовых п/ф

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

изучить основные характеристики готовых п/ф

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

Помаду используют для отделки поверхностей кондитерских изделий.

Процесс ее приготовления состоит из следующих операций: приготовление сиропа, его охлаждение, сбивание сиропа, созревание помады.

Сахар растворяют в воде, доводят до кипения и тщательно снимают образовавшуюся пену, так как посторонние примеси ухудшают качество помады.

После прекращения пенообразования сироп варят, накрывая крышкой, при сильном нагреве. Происходит его медленное уваривание. Во время кипения брызги сиропа попадают на стенки котла, превращаются в кристаллы сахара, которые, падая обратно в сироп, вызывают его кристаллизацию (засахаривание). Чтобы этого не случилось, сироп варят при закрытой крышке. Парообразование под крышкой предотвращает образование кристаллов на стенках котла, смывая их конденсатом воды. Таким образом сироп уваривают до 108 °С и добавляют подогретую до 45–50 °С патоку.

Патока предохраняет сироп от засахаривания и способствует образованию более мелких кристаллов при сбивании, в результате помада получается более высокого качества. Патоку можно заменить инвертным сиропом (1,1 кг вместо 1 кг патоки) или пищевыми кислотами (0,1 г лимонной кислоты к массе сахара).

Пищевые кислоты добавляют в конце варки, так как длительный нагрев может привести к более полной инверсии сахара и ухудшению качества помады.

Патоку, пищевую кислоту или инвертный сироп нужно добавлять строго по рецептуре. Если их положить меньше нормы, то помада получится грубой с крупными кристаллами и быстро засахарится на изделиях, если больше – помада долго не образуется при сбивании и не засыхает на изделиях.

После добавления патоки, кислоты или инвертного сиропа помаду уваривают до температуры 114–115 °С. Приготовленный помадный сироп быстро охлаждают, так как при медленном охлаждении в нем будут образовываться крупные кристаллы, что сделает помаду грубой.

Небольшое количество помадного сиропа можно охладить в проточной воде или льдом. Большое количество помады охлаждают на металлическом столе, под которым по трубкам циркулирует холодная вода. Помадный сироп выливают слоем 2–3 см, сверху сбрызгивают водой. Лучше всего охлаждать и сбивать помаду, пропуская ее через шнек, который охлаждается противотоком холодной воды.

Помадный сироп охлаждают до 35–40 °С. При этой температуре образуются наиболее мелкие кристаллы и сохраняется такая вязкость сиропа, которая не затрудняет сбивание помады. Если температура сиропа будет выше, то при сбивании образуются крупные кристаллы, и качество помады ухудшается. При низкой температуре помада получается с мелкими кристаллами, но труднее сбивается.

Кристаллизация сахара. Небольшое количество помадного сиропа сбивают вручную при помощи лопатки, большое – в помадосбивателях.

В процессе сбивания сироп мутнеет, затем по мере кристаллизации сахара и насыщения его воздухом он постепенно превращается в твердый комоч помады. Если помада долго не образуется, то можно добавить немного готовой помады или просеянной сахарной пудры или подогреть сироп до 40 °С. Но при этом качество помады будет хуже, так как образуются более крупные кристаллы сахара.

Готовую помаду перекладывают в котел, сбрызгивают водой, чтобы не образовалось корки, и оставляют для созревания на 12–24 ч. За это время она становится более нежной, тягучей, пластичной.

Для отделки изделий помаду разогревают небольшими порциями при помешивании до 45–50 °С на водяной бане. В результате нагрева она становится тягучей, удобной для глазировки. В это время в нее добавляют эссенцию. Можно также ароматизировать помаду ликером, вином и подкрасить. Если помаду разогреть до более высокой температуры, то на изделиях она будет неглянцевитой, грубой и быстро засахарится. Для усиления блеска в нее можно добавить яичный белок (0,2 % массы сахара) или перед глазировкой изделие смазать фруктовой начинкой. По окончании глазировки стенки посуды зачищают, а помаду сбрызгивают водой, чтобы она не засахарилась.

Требования к качеству: помада должна быть белой, однородной, плотной, пластичной, глянцевитой; заглазированная поверхность изделий должна быть гладкой, сухой, нелипкой, влажность – 12 %.

Помада основная (сахарная) служит для украшения верхней поверхности пирожных и тортов. Благодаря ей изделия приобретают красивый внешний вид, гладкую блестящую корочку разных цветов. Для ее получения используют сахар и антикристаллизатор (патоку или инвертный сироп), который препятствует росту кристаллов и способствует образованию мелкокристаллической помады. Недостаток антикристаллизатора ведет к засахариванию, а избыток – к текучести помады.

Готовят помаду следующим образом. В варочный котел загружают сахар и заливают горячую воду (30 % массы сахара). Весь сахар должен пропитываться водой, а на поверхности останется только ее тонкий слой. При использовании меньшего количества воды сахар растворяется не полностью, большего – процесс уваривания помады удлиняется. Затем сироп нагревают и помешивают до растворения сахара; налипшие кристаллы смывают с внутренних стенок котла, нагрев увеличивают и дальше сироп уваривают без помешивания. Начальная стадия закипания сопровождается бурным пенообразованием. Чтобы пена не перелилась через край котла, нагрев необходимо ослабить или сбрызнуть ее холодной водой. В последнем случае пену удаляют с поверхности сиропа шумовкой. Затем вновь увеличивают нагрев, так как медленное уваривание приводит к потемнению помады.

Сироп считается готовым при 115–117 °С. В уваренный сироп вводят подогретую патоку или инвертный сироп, в результате чего плотность основного сиропа снижается, и его вновь уваривают до 115–117 °С. Вместо патоки и инвертного сиропа можно использовать кислоту. При ее добавлении процесс варки заканчивается очень быстро, в течение 2–3 мин.

Уваренный помадный сироп представляет собой пересыщенный сахарный раствор, влажность которого составляет 11–13 %. Его подвергают быстрому искусственному охлаждению до 30–40 °С, чтобы кристаллизация прошла равномерно, а кристаллы были мельче. Охлаждение до более низкой температуры приводит к вязкости сиропа, его дальнейшая обработка затрудняется; недостаточное охлаждение ведет к образованию помады крупнокристаллической структуры, на поверхности которой образуются светлые пятна – «зайцы». Охлаждают помадный сироп на открытых столах с мраморными или металлическими покрытиями, под которыми циркулирует холодная вода.

Затем его помещают в сбивальную машину на 10–12 мин (частота вращения рабочего органа – 40 об/мин). Во время сбивания сироп постепенно мутнеет, сохраняя некоторое время ту же вязкость. Внешним признаком начала образования помады является его беление. Одновременно повышаются вязкость и температура, что свидетельствует о выделении кристаллов. Сбитая помада превращается в ком белого цвета. Желательно сделать

перерыв на 10–15 мин, а затем вновь включив машину, довести помаду до однородного состояния.

Для того чтобы помада была более пышной, мягкой и малочерствеющей, при взбивании рекомендуется добавлять 0,2 % белка от массы сахара. После сбивания помаду выстаивают в течение 24 ч. Чтобы предотвратить образование корки, ее закрывают влажным пергаментом или полотном. В процессе выстойки помада «дозревает», т. е. жидкая фаза равномерно распределяется между кристаллами. Помада должна иметь мелкокристаллическую глянцевитую поверхность (матовость является дефектом), а глазированные изделия должны быть гладкими, сухими, нелипкими.

Перед глазированием помаду вновь разогревают до 45–55 °С, интенсивно перемешивая лопаткой. Она становится текучей, удобной для глазировки изделий. При неравномерном разогреве помада засахаривается, теряет глянец, на поверхности появляются трещины и белые пятна.

Помада шоколадная. Приготовленную основную помаду можно ароматизировать различными эссенциями, наливками, виноградными винами, фруктовыми соками и сиропами, натуральными и синтетическими пищевыми красителями. Это создает различные вкусовые и цветовые оттенки, улучшающие качество помады. Ароматизацию и окраску производят непосредственно при разогревании перед глазировкой.

Для получения шоколадной помады в основную помаду при разогревании добавляют какао-порошок, эссенцию, ванильную пудру и перемешивают до образования однородной массы шоколадного цвета.

Помада молочная. *Состав: сахар – 636 г, патока – 199, молоко цельное – 795, ванильная пудра – 4 г. Выход – 1000 г.*

Технология приготовления молочной помады такая же, как и основной, но варится она дольше, так как молока берется больше, чем воды в основной помаде. Уваривают помадный сироп до 118 °С. Ванильную пудру добавляют после охлаждения помадного сиропа.

Требования к качеству: помада должна быть темно-кремового цвета, однородная, плотная, пластичная, глянцевитая; влажность – 12 %.

Помада сливочная представляет собой жидкий сироп, которым заливают поверхность изделий. В остывшем виде является блестящей массой, которая легко разрезается на куски различной формы и применяется для украшения пирожных и тортов.

Возможные недостатки при изготовлении помады:

1. Помада с выступившими белыми пятнами выкристаллизовавшегося сахара, или засахаренная. Причины брака: плохое удаление кристаллов сахара со стенок котла при уваривании; недостаточное количество антикристаллизатора в помаде; толстый слой помадного сиропа на охлаждающем столе; плохое перемешивание помады при разогревании перед глазированием и значительный ее перегрев (свыше 60 °С).
2. Помада грубая, неглянцевитая. Причины брака: недостаточное количество патоки или инвертного сиропа при варке; сбивание горячего сиропа; небольшой подогрев помады перед глазировкой.
3. Помада быстроотмокающая. Причины брака: излишнее количество патоки или инвертного сиропа при варке; добавление патоки в сироп в начале варки; недостаточное уваривание помадного сиропа.

Жженка. Состав: сахар – 781 г, вода – 312 г. Выход – 1000 г.

Жженкой называется пережженный сахар, растворенный в кипятке. Она применяется для подкрашивания теста, кремов, помады и других полуфабрикатов. Готовят жженку в нелуженой посуде (при температуре 200 °С посуда может расплавиться), в хорошо вентилируемом помещении. В посуду кладут сахар, добавляют немного воды – одну часть на пять частей сахара. Нагревают, помешивая веселкой, до тех пор, пока сахар не приобретет темно-коричневый цвет. Для определения цвета делают мазок лопаткой, опущенной в жженку, на белой бумаге.

В процессе варки добавляют только кипяток в очень небольшом количестве (в 6–8 приемов). Во избежание вспенивания можно добавить 0,8–1 % жира от массы сахара. Готовую жженку процеживают через частое сито с ячейками диаметром 0,5–0,6 мм.

При нарушении технологии приготовления может получиться кусок пережженного сахара. Его надо растворить в горячей воде, нагревая и помешивая. При изготовлении жженки нужно соблюдать правила техники безопасности.

Требования к качеству: жженка должна иметь вид густого темно-коричневого сиропа с горьким вкусом; влажность – 23–25 °С.

Сироп – смесь сахара с водой. Для приготовления полуфабрикатов нужен сироп с различным содержанием сахара.

Растворимость сахара в воде зависит от температуры. Если нужно получить сироп с большим содержанием сахара, то его соединяют с водой и кипятят. В процессе уваривания сахарного сиропа происходит выпаривание воды, и концентрация сахара увеличивается. Чем больше сахара в сиропе, тем выше

температура кипения и его плотность (удельный вес). По этим признакам определяют содержание сахара в сиропе.

Температуру сиропа определяют во время его кипения специальным термометром, градуированным на 200 °С, плотность – с помощью ареометра или сахариметра.

Пользуясь ареометром, находят удельный вес, а по таблице – содержание сахара в сиропе. Для этого сахарный сироп охлаждают до 20 °С, наливают в стеклянный цилиндр и опускают ареометр.

Сахариметр градуируется по процентному содержанию сахара. С его помощью можно определить плотность сиропа и содержание сахара при любой температуре. При отсутствии измерительных приборов количество сахара в сиропе определяют органолептически: по вкусу, клейкости, внешнему виду.

При содержании сахара от 85 до 95 % берут пробу следующим образом: зачерпнув ложкой горячий сироп, ее быстро опускают в холодную воду. Взятая проба в зависимости от концентрации сахара превращается в мягкую, средней твердости или твердую массу (шарик). Когда содержание сахара повысится до 98 %, получить вязкую массу нельзя, так как она будет ломаться. Сироп превращается в карамель. Она считается готовой, если при раскусывании не липнет к зубам и рассыпается на мелкие кусочки. Пробу можно взять и таким способом: в горячий сироп опускают скрученную в кольцо проволоку, а затем ее продувают. Если образуются пузырьки, то карамель готова.

Сахарные сиропыприготавливают, растворяя сахар в воде с последующим увариванием сахарного раствора до определенной плотности. В процессе уваривания происходит выпаривание воды, повышение плотности сиропа (в результате увеличения концентрации сахара) и температуры кипения. Если в начале варки клейкая капля содержит 50 % сахара, то при дальнейшем уваривании и выпаривании воды концентрация сиропа повышается и содержание сахара в нем достигает 85–95 %. Когда в сиропе останется 2 % воды, а содержание сахара возрастет до 98 %, масса превратится в карамель.

Готовность сиропа определяют органолептическим методом и приборами (температуру кипения – термометром, а плотность – ареометром или сахариметром).

Чтобы узнать плотность сиропа органолептическим методом, необходимо указательный и большой пальцы охладить в холодной воде, а затем быстро захватить ими каплю горячего сиропа и вновь окунуть руку в холодную воду (примерно 20 °С). Между пальцами образуется тонкая, средняя или толстая нить из сиропа или скатываются шарики.

Сироп для пропитки бисквитов. Бисквитные заготовки, применяемые для выработки пирожных и тортов, а также некоторые другие кондитерские изделия пропитываются сладким ароматизированным сиропом, что придает им сочность, улучшает вкус и аромат.

Для ароматизации используют ликеры, фруктовые соки, эссенции, крепкие десертные вина, коньяки, которые в сочетании с высокой концентрацией сахара в сиропах предохраняют изделия от порчи в условиях летней, более высокой, температуры воздуха.

Сироп для пропитки бисквита готовят в количестве, необходимом для расхода только в течение одной смены. Влажность летом – 48, зимой – 54 %. Количество воды на 100 кг сахара в летнее время равно 100, в зимнее – 110 л. Для приготовления сиропа в варочный котел загружают сахар и воду и, непрерывно перемешивая, кипятят до удельной массы: летом – 1,25, зимой – 1,22; температура сиропа составляет 101–102 °С.

Затем сироп охлаждают до 40–50 °С, процеживают и ароматизируют белым вином.

При выработке кофейных тортов для пропитки заготовок применяют кофейный сироп.

Сироп для пропитывания изделий. *Состав: сахар – 513 г, коньяк или вино десертное – 48, эссенция ромовая – 2, вода – 500 г. Выход – 1000 г.*

Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1–2 мин и охлаждают до 20 °С. Затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию. Использовать сироп нужно при температуре не выше 20 °С, так как при более высокой температуре изделия могут потерять форму. Перед пропиткой их нужно обязательно выдержать 6–8 ч для укрепления структуры теста.

Требования к качеству: сироп должен быть вязким, прозрачным, с запахом эссенции и вина. Влажность – 50 %.

Кофейный сироп. *Состав: сахар – 500 г, кофе натуральный жареный молотый – 13, коньяк – 28,5, эссенция ромовая – 1, вода – 500 г. Выход – 1000 г.*

Кофейный сироп применяется для пропитки бисквита, используемого для тортов и пирожных с кофейными кремами. Вначале готовят вытяжку из кофе. Воду доводят до кипения и разливают в три емкости. В первую добавляют натуральный молотый кофе, воду кипятят несколько минут, процеживают. В гущу наливают вторую часть воды, кипятят несколько минут, процеживают и еще раз повторяют эту операцию с третьей частью воды.

К полученной кофейной вытяжке добавляют сахар, доводят до кипения, снимают пену, доводят до температуры 106–107 °С, охлаждают до 20 °С и добавляют коньяк, ромовую эссенцию.

Требования к качеству: сироп вязкий, кофейного цвета, с ярко выраженным запахом кофе, влажность – 50 %.

Сироп для глазировки. *Состав:* сахар – 800 г, эссенция – 1, вода – 300 г. *Выход* – 1000 г.

Этот сироп применяют для глазирования пряничных изделий, а также фруктов, используемых для украшения тортов и пирожных. Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 110 °С. Охлаждают до 80 °С, добавляют эссенцию и используют сироп в горячем виде. *Требования к качеству:* сироп густой, прозрачный, влажность – 25 %.

Сироп инвертный. *Состав:* сахар – 868 г, вода – 220, кислота пищевая – 7 г. *Выход* – 1000 г.

Инверсией называется разложение сахарозы на простые сахара: глюкозу и фруктозу.

Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, добавляют молочную кислоту и уваривают 25–30 мин. За это время под действием температуры и кислоты происходит инверсия, в результате которой сироп приобретает новые свойства.

Инвертный сироп на 10 % слаще обыкновенного сахарного сиропа. Он очень гигроскопичен, поэтому изделия, приготовленные на инвертном сиропе, долго не черствеют. Его используют вместо патоки, так как он обладает антикристаллизационными свойствами, т. е. введенный в сахарные растворы и карамели препятствует образованию в них кристаллов сахара (засахариванию). Если тесто приготовлено на пищевой соде, то в присутствии инвертного сиропа усиливается его разрыхление.

Вместо молочной кислоты можно использовать любую пищевую. Нельзя готовить инвертный сироп в железной нелуженой посуде, так как сироп темнеет при варке.

Требования к качеству: сироп должен быть прозрачным, желтого цвета, влажность – 25 %.

Кремы представляют собой пышную пенообразную массу, которая получается благодаря большому насыщению воздухом при взбивании белков, масла, сливок, яиц с добавлением вкусового и ароматического сырья. Они обладают высокой пластичностью и способностью воспринимать любые цветовые оттенки.

Способность продукта насыщаться воздухом в процессе взбивания называется кремообразующей. Наилучшую кремообразующую способность имеют яичные белки, первоначальный объем которых при взбивании без сахара увеличивается почти в 7 раз, а с сахаром – в 4–5 раз.

Сливочное масло наиболее полно удовлетворяет требованиям получения крема – способно удерживать воздух при взбивании и сохранять придаваемую форму.

Крем сливочный (основной). *Состав: масло сливочное – 522 г, сахарная пудра – 279, молоко сгущенное с сахаром – 209, ванильная пудра – 5, коньяк или вино десертное – 1,7 г. Выход – 1000 г.*

Основой сливочного крема является сливочное масло. Крем используется для склеивания пластов, смазки поверхности изделий и боковых сторон, для украшения тортов и пирожных.

Этот крем наиболее простой в изготовлении и более устойчивый при хранении, так как имеет небольшую влажность.

Сливочное масло зачищают, нарезают на куски, кладут во взбивальную машину и взбивают 5–7 мин на тихом ходу. Когда масло приобретет пластичную однородную консистенцию, машину переключают на быстрый ход. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно кладут во взбиваемое масло. Добавляют также ванильную пудру, коньяк или десертное вино. Взбивают 10–15 мин.

Требования к качеству: должна быть пышная однородная маслянистая масса кремового цвета, хорошо сохраняющая форму, влажность – 14 %.

Крем сливочный шоколадный. *Состав: масло сливочное – 497 г, сахарная пудра – 265, молоко сгущенное с сахаром – 199, какао-порошок – 48, ванильная пудра – 2, 3, коньяк или вино десертное – 1,7 г. Выход – 1000 г.*

Крем сливочный шоколадный готовится так же, как крем сливочный, только добавляется просеянный какао-порошок после переключения машины на быстрый ход.

Требования к качеству: должна получиться пышная однородная маслянистая масса шоколадного цвета, хорошо сохраняющая форму, влажность – 14 %.

Крем сливочный кофейный. *Состав: масло сливочное – 505 г, сахарная пудра – 202, молоко сгущенное с сахаром – 202, ванильная пудра – 5, коньяк или вино десертное – 3,4 г.*

Для сиропа кофейного: *сахар – 66 г, кофе натуральный жареный – 4,4, вода – 40 г. Выход – 1000 г.*

Крем сливочный кофейный готовится так же, как крем сливочный, только вместе с сахарной пудрой и сгущенным молоком вводится охлажденный кофейный сироп. Сироп кофейный готовится так же, как сироп кофейный для пропитки.

Требования к качеству: пышная однородная маслянистая масса светло-кофейного цвета с ярко выраженным запахом кофе, хорошо сохраняющая форму, влажность – 20 %.

Крем сливочный ореховый. *Состав:* масло сливочное – 495 г, сахарная пудра – 264, молоко сгущенное с сахаром – 198, ядро ореха (жареное) – 48, ванильная пудра – 4,5, коньяк или вино десертное – 1,7 г. *Выход* – 1000 г.

Крем сливочный ореховый готовится так же, как крем сливочный, только добавляют жареные очищенные, мелко растертые орехи вместе с сахарной пудрой и сгущенным молоком. Орехи должны равномерно распределяться по всей массе крема.

Требования к качеству: пышная однородная маслянистая масса кремово-желтого цвета с ярко выраженным запахом ореха, хорошо сохраняющая форму, влажность – 14 %.

Крем сливочный «Новый». *Состав:* сахар – 287 г, масло сливочное – 466, молоко сгущенное с сахаром – 110, ванильная пудра – 5, коньяк или вино десертное – 1,6, вода – 150 г. *Выход* – 1000 г.

Для этого крема готовят сироп. Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену, уваривают до температуры 107–108 °С и охлаждают до температуры 20 °С. Соединяют полученный сироп со сгущенным молоком.

Масло сливочное зачищают, нарезают на куски, взбивают на тихом ходу 5–7 мин. Затем переключают на быстрый ход и постепенно вливают массу из сиропа и сгущенного молока; добавляют ванильную пудру, коньяк или вино и взбивают еще 10–15 мин. Крем сливочный «Новый» можно приготовить с фруктами, добавив на 703 г крема 301 г варенья ягодного (черносмородинового, малинового) или джема любого 502 г на 502 г крема или 803 г на 201 г крема. Влажность крема – 25 %.

Крем «Особый». *Состав:* масло сливочное – 402 г, молоко сгущенное с сахаром – 600, коньяк – 13, ванильная эссенция – 1,5 г. *Выход* – 1000 г.

Масло зачищают, нарезают на куски, взбивают на тихом ходу 5–7 мин, переключают на быстрый ход, постепенно вливают сгущенное молоко, добавляют коньяк, эссенцию ванильную и взбивают 10–15 мин. Влажность крема – 23 %.

Крем «Шарлотт». Технологический процесс состоит в основном из двух стадий: приготовление сахарно-молочной смеси и кремовой массы из масла и охлажденного сиропа.

Сахарно-молочную смесь готовят следующим образом. В горячее молоко загружают сахар и, помешивая, доводят сироп до кипения; уваривают на слабом огне 25–30 мин.

Во взбивальной машине взбивают яйца до получения пышной массы. Затем тонкой струей вливают горячий сироп, не прекращая взбивание, чтобы белки не свернулись.

Всю смесь при тщательном перемешивании нагревают до 103–104 °С примерно 10 мин. Готовый сироп охлаждают до 20–22 °С; влажность – 30–33 %.

Для приготовления кремовой массы масло измельчают в стружку и взбивают. Затем постепенно в 12–25 приемов добавляют охлажденный сироп (1,4 ч. сиропа – на 1 ч. масла). Когда масло впитает весь сироп (это свидетельствует о хорошем качестве масла и готовности крема), в него добавляют коньяк или крепкое десертное вино. К признакам готовности крема относят также увеличение его объема в 2,5 раза против первоначального, получение гладкой, блестящей, глянцевой поверхности с появляющимися пузырьками; крем с лопаточки должен медленно сползать.

Масляный крем «Гляссе» по сравнению с другими масляными кремами самый неустойчивый при хранении. Это объясняется тем, что в рецептуре содержится большое количество яиц, которые не подвергаются значительной термической обработке. Поэтому они должны проходить тщательную санитарную обработку.

Технологический процесс состоит из приготовления массы «Гляссе» и взбивания ее с маслом. Массу «Гляссе» получают в две стадии. Вначале взбивают яйца (замена яиц меланжем при изготовлении крема категорически запрещается, так как повышается бактериальная загрязненность) и параллельно до температуры 8–120 °С уваривают сахарный сироп. Затем горячий сахарный сироп вливают во взбитые яйца тонкой струей при непрерывном энергичном перемешивании. Взбивание продолжается до полного охлаждения массы (26–28 °С).

Одновременно подготовленное масло взбивают до пышной массы. Мелкими порциями сироп «Гляссе» вводят во взбитую массу и продолжают взбивание до получения пышного крема. Готовый крем ароматизируют коньяком или крепким десертным вином.

Белковые кремы в бактериальном отношении более стойкие при хранении, чем масляные, так как в них содержится значительное количество сахара, который является консервантом, и отсутствуют желтки.

Вырабатывают крем двумя способами: сырцовым и заварным.

При изготовлении белкового сырцового крема яичные белки охлаждают до 1–2 °С и загружают в емкость. Частоту вращения венчика постепенно увеличивают.

Процесс взбивания длится 25 мин. Готовые белки увеличиваются в объеме примерно в 6–7 раз, отличаются белизной, однородностью, пышностью. Затем в белки постепенно добавляют сахарную пудру, смешанную с измельченной и растертой кислотой, ванильную пудру и взбивают еще 1–2 мин. Крем после добавления сахарной пудры оседает, а его объем по сравнению с первоначальным увеличивается не в 7, а в 5 раз.

Белковый сырцовый крем используют для отделки поверхности тортов и пирожных. Он менее устойчив, чем заварной, поэтому изделия, отделанные белково-сырцовым кремом, подвергают колеровке, помещая их в печь с температурой 220–240 °С на 1–2 мин. В результате на поверхности изделий образуется тоненькая корочка буровато-желтого цвета.

Белковые кремы готовят взбиванием белка с сахарным сиропом или сахарной пудрой. Они отличаются особой белизной, пышностью, легкостью. Эти нежные кремы используют для наполнения сахарных трубочек, глазирования и отделки поверхностей тортов и пирожных.

Крем белковый заварной готовят следующим образом.

Сахар-песок смешивают с водой в соотношении 4:1 и, помешивая, доводят до кипения. Затем сироп уваривают до 117–120 °С. Параллельно с увариванием сиропа начинают взбивать охлажденные белки. Во взбитые белки, не прекращая взбивания, тонкой струйкой вливают горячий сироп. В готовый крем добавляют лимонную кислоту и ванильную пудру и взбивают еще 10 мин. Готовый крем представляет собой однородную, пышную, гляцевую, снежно-белую, слегка тягучую массу. Если к поверхности массы прижать лопатку, то на ней останется пирамидка крема вершиной вниз, и если после поворота лопатки с массой крема вверх она сохраняет форму, значит, крем готов к употреблению.

Во время добавления горячего сахарного сиропа во взбитые белки происходит закрепление остова пышной белковой массы. При этом следует помнить, что введение слишком крепкого сиропа повлечет образование комочков и излишней сухости крема. Украшения из такого крема получаются негладкими, пористыми, без глянца.

Белковый заварной крем можно ароматизировать и подкрашивать, добавляя ароматизаторы и краски сразу после заваривания белков горячим сахарным сиропом.

Возможные недостатки при изготовлении кремов:

1. Масляный крем слабый, расплывчатый; рисунок при отделке нечеткий. Причины брака: использование масла с плохой кремообразующей способностью; нарушение рецептуры.
2. Масляный крем с крупинками, творожистый. Причины брака: использование для взбивания крема холодного масла или масла с плохой кремообразующей способностью; сильное охлаждение сиропа «Шарлотт» или «Гляссе» перед взбиванием; применение переваренного до кашеобразного состояния молочного или сахарного сиропа.
3. Масляный крем с отделившимся от масла сиропом. Причины брака: нарушение рецептуры – увеличение дозы сиропа (молочного или сахарного); использование масла с плохой кремообразующей способностью (полученного поточным способом производства) или сиропа с повышенной влажностью.

Желеприготавливают на агаре или желатине. В первом случае агар предварительно вымачивают в проточной воде (2–4 ч). В варочный котел заливают воду, засыпают сахарный песок, фруктовый сироп, вымоченный агар и, помешивая, нагревают на слабом огне до полного растворения агара. Затем постепенно добавляют патоку и уваривают смесь 15 мин.

Агаро-паточный сироп охлаждают до 60–65 °С, процеживают, ароматизируют эссенцией, вином, добавляют кислоту и краситель.

При использовании желатина последний промывают, заливают кипяченой водой и оставляют для набухания на 2–3 ч (на 1 ч. желатина – 12–15 ч. воды). Желатин по желирующим свойствам слабее агара, поэтому его берут в три раза больше. Излишек воды сливают, добавляют сахар, патоку и смесь доводят до кипения. Затем охлаждают до 60 °С, вносят набухший желатин и перемешивают до полного его растворения. Следует помнить, что кипятить желатин нельзя, так как при кипячении он теряет свои желирующие свойства.

Хранят изделия, залитые желе или приготовленные на желатине, при пониженной температуре.

Желе, применяемое для глазировки поверхности тортов, пирожных, должно быть слегка тягучим и иметь температуру 60–65 °С. Его можно заливать в гипсовые или металлические формы (для получения фигурок или продольных половинок). При этом необходимо следить, чтобы на

поверхности не появлялись капельки воды, которая будет мешать склеиванию половинок.

Желе используется для приготовления разнообразных нарезных и выемных украшений. Для этого желейный сироп (60–70 °С) выливают в емкость: толщина слоя – 10–35 мм. Когда желе застынет, фигурной выемкой или ножом пласт разрезают на ромбики, звездочки и др.

Особенно красивы украшения из двух– и трехцветного желе. Получают его следующим образом: желейный сироп заливают в форму и, когда он застынет, но еще не утратил вязкость, сверху заливают слой другого цвета. Таким же образом получают и третий цвет. После застывания из массы вырубают различные фигурки.

Следует помнить, что нельзя лить горячее желе на полностью застывший нижний пласт, так как пласты не склеятся между собой.

Хранится желе в прохладном месте.

Недостатки при изготовлении желе:

1. Незастывающее желе. Причины брака: излишнее количество патоки и кислоты; плохое качество или недостаточное количество агара.
2. Желе матовое, без глянца. Причина брака: недостаточное количество кислоты.

Суфле. Технологический процесс приготовления суфле состоит из варки сахарно-паточного сиропа с агаром, внесения его во взбитый белок, добавления масла, сгущенного молока и ароматизаторов.

Вначале агар вымачивают и уваривают сахар с водой до 122 °С, затем добавляют предварительно намоченный и растворенный агар вместе с патокой.

Температуру сиропа снижают и доводят до 107 °С.

Во взбитый белок тонкой струей вливают горячий сахарно-паточный сироп с агаром и взбивают до получения однородной массы – суфле. В конце взбивания добавляют размягченное сливочное масло, сгущенное молоко, лимонную кислоту, цитрусовую эссенцию. После внесения всех компонентов взбивание прекращают и массу быстро размазывают на бисквитные пласты.

Желательно готовить суфле малыми порциями и использовать быстро, в еще теплом состоянии, так как наличие агара в рецептуре приводит к застыванию массы.

Сахарные мастики. Сахарную мастику используют для изготовления различных фигурок путем лепки или раскатывают в пласт и вырезают при помощи выемок или ножом различные фигурки. Для отделки изделий используются два вида сахарной мастики: сырцовая и заварная.

Сахарная сырцовая мастика. *Состав: сахарная пудра – 945 г, желатин – 10, вода – 50 г. Выход – 1000 г.*

Желатин промывают, заливают водой температурой 25 °С и оставляют для набухания на 1–2 ч, затем подогревают до 60 °С и перемешивают до полного растворения. Когда желатин растворится, добавляют сахарную пудру и замешивают так, чтобы не было комков, в течение 20–25 мин. В это же время, если нужно, добавляют краску. Для улучшения вкуса, придания белого цвета, ускорения подсушки можно добавить лимонную кислоту (0,3 % массы сахарной пудры).

Сахарная заварная мастика. *Состав: сахарная пудра – 775 г, патока – 83, крахмал кукурузный – 101, вода – 202 г. Выход – 1000 г.*

Часть воды смешивают с крахмалом, остальную – соединяют с патокой. Доводят до кипения и тонкой струей, помешивая, вливают крахмал с водой. Заваривают, тщательно перемешивают, чтобы не было комков. Затем добавляют сахарную пудру и замешивают до однородной массы, напоминающей пластилин.

Сахарная заварная мастика более пластична, но подсыхает медленнее. Поэтому украшения из нее вначале подсушивают, а затем используют для отделки.

Глазури и кандир. Для отделки используются следующие глазури: сырцовая – для глазирования поверхности; сырцовая и заварная – для украшения изделий; шоколадная (кувертюр).

Глазурь сырцовая для глазирования поверхности. *Состав: сахарная пудра – 907 г, яичные белки – 28, вода – 136 г. Выход – 1000 г.*

В котел взбивальной машины наливают яичные белки, воду с температурой 35–40 °С, добавляют 1/3 сахарной пудры и, взбивая на медленном ходу, добавляют еще 1/3 сахарной пудры по рецептуре. Смесь подогревают до 40–45 °С. Вновь взбивают на тихом ходу, постепенно добавляя остальную сахарную пудру.

Глазурь напоминает по консистенции густую сметану. Ею покрывают поверхность изделий. После застывания на поверхности образуется гладкая блестящая тонкая сахарная корочка.

Глазурь сырцовая для украшения изделий. *Состав: сахарная пудра – 866 г, яичные белки – 169, лимонная кислота – 0,1 г. Выход – 1000 г.*

Во взбивальный котел без следов жира наливают белки, включают машину на тихий ход и, взбивая, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце взбивания вводят лимонную кислоту.

Украшают изделия глазурью, «отсаживая» ее из кондитерского мешка или бумажного корнетика.

Глазурь заварная для украшения изделий. *Состав: сахар – 547 г, сахарная пудра – 315, яичные белки – 170, лимонная кислота – 0,1, вода – 248 г. Выход – 1000 г.*

Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 114–115 °С (проба на слабый шарик). Одновременно взбивают яичные белки до устойчивой пены и увеличения объема в 5–6 раз. Не прекращая взбивания, постепенно вливают горячий сахарный сироп тонкой струей, частями засыпают сахарную пудру и разведенную лимонную кислоту. Общая продолжительность взбивания – 35 мин. Готовность глазури определяют по рисунку на поверхности, который не заплывает.

Украшения из заварной глазури обладают меньшим блеском, чем из сырцовой, но более устойчивы при хранении изделий.

Шоколадная глазурь (кувертюр) используется для глазирования поверхности тортов. Для этого шоколад измельчают, соединяют с какао-маслом в отношении 4:1, разогревают на водяной бане до 33–34 °С и глазируют поверхность изделий.

Кандир для сахарных фигур. *Состав: сахар-рафинад – 745 г, сахарная пудра – 74, вода – 224 г. Выход – 1000 г.*

Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 110 °С (проба на толстую нитку). Полученный сироп охлаждают до 80 °С, растирают лопаткой, постепенно добавляя сахарную пудру. Масса мутнеет и приобретает консистенцию жидкой сметаны.

Кандир используется для отливки пустотелых фигурок. Лучшие фигурки получаются из сахара-рафинада, более слабые – из сахарного песка.

Марципан используется для изготовления различных украшений в виде фигурок, приготовленных путем лепки, при помощи форм или раскатывания в пласт и вырезания. Они могут долго храниться, оставаясь съедобными. Готовится марципан из миндального ореха, а также арахиса (очищенных от оболочки) или ореха кешью. Однако качество марципана из арахиса и кешью ниже. Орехи перед употреблением нужно подсушить, следя за тем, чтобы их

цвет не изменился, иначе марципан не получится белого цвета. Готовый марципан имеет вид белой вязкой массы, напоминающей пластилин. Марципан можно готовить без патоки, но тогда он быстрее теряет пластичность. Марципаны можно приготовить двумя способами: сырцовым и заварным.

Сырцовый марципан. Состав: миндаль – 351 г, сахарная пудра – 586, патока – 23, коньяк или десертное вино – 93, краска – 4,5 г. Выход – 1000 г.

Подсушенный очищенный миндаль пропускают через мясорубку, превращая его в мелкую крупу. Затем добавляют сахарную пудру, патоку и пропускают 2–3 раза через мясорубку, каждый раз уменьшая размер решетки. Лучше пропускать через вальцовку, тогда качество марципана будет выше. В готовый марципан добавляют коньяк или вино и пищевой краситель. Марципан должен быть вязким и белым. Если он получится очень густым, то можно добавить патоки или холодной кипяченой воды, а если жидким, то добавляют сахарную пудру и перемешивают. Недостатком сырцового марципана является его быстрое закисание, поэтому его нельзя готовить впрок. Этого недостатка не имеет заварной марципан.

Заварной марципан. Состав: миндаль – 351 г, сахарный песок – 228, сахарная пудра – 358, патока – 23, коньяк или десертное вино – 93, краска – 4,5, вода – 57 г. Выход – 1000 г.

Подсушенный очищенный миндаль несколько раз пропускают через вальцовку, превращая сначала в крупу, а затем – в тонкий порошок. Одновременно готовят сироп. Для этого сахар, воду и патоку доводят до кипения, снимают пену и уваривают при 120 °С (проба на средний шарик).

Подготовленный миндаль выкладывают в котел и, помешивая, тонкой струей вливают горячий сахарный сироп, хорошо перемешивают и оставляют для охлаждения на 1 ч. В процессе охлаждения масса кристаллизуется. Добавляют сахарную пудру, коньяк или вино и вновь 2–3 раза пропускают через вальцовую машину. Заварной марципан хранится долго, но при этом его нужно покрыть влажной тканью.

Пралине. Состав: орехи – 500 г, сахар – 600 г. Выход – 1000 г.

Миндаль или другие орехи после очистки обжаривают при 130–135 °С до золотистого цвета, засыпают в котел, добавляют сахарный песок и, не снимая с огня, интенсивно помешивают веселкой до тех пор, пока сахар не растворится. Массу выливают на смазанную маслом мраморную крышку стола или противень и после охлаждения и затвердевания дробят в ступке или на машине, а затем растирают на вальцовке или размолочной машине.

Пралине готовят также из других маслосодержащих ядер: абрикосовой косточки, семян подсолнечника, кунжута и др. Иногда в пралине добавляют какао-масло, какао-порошок и ванилин.

Посыпки, шоколад. Посыпки используются для украшения поверхностей и боковых сторон изделий. Их можно приготовить из выпеченных полуфабрикатов, помады, сахара, шоколада, различных орехов.

Бисквитная жареная крошка. Для приготовления бисквитной крошки используют слегка зачерствевший бисквит или его обрезки. Их протирают через сито с ячейками диаметром 2–3 мм. Затем полученную крошку выкладывают на противень и обжаривают при 220–230 °С, не допуская подгорания.

Песочная крупка получается из обрезков выпеченного песочного полуфабриката. Эти обрезки кладут ровным слоем на доску и дробят ножом до нужного размера крупки. Для контроля можно просеять через нужное по размеру сито.

Крошка из воздушного полуфабриката. Для приготовления этой крошки используют ломаные и деформированные выпеченные изделия. Их укладывают ровным слоем на доску и измельчают ножом. Затем просеивают через сито нужного размера.

Слоеная крошка готовится из обрезных пластов выпеченных полуфабрикатов так же, как песочная крупка.

Нонпарель. Готовую помаду делят на части, каждую подкрашивают в разный цвет, дают застыть, затем протирают через сито с ячейками диаметром 2–3 мм. Рассыпают тонким слоем на листах, подсушивают до затвердения и смешивают.

Сахаристые посыпки. Чаще всего пользуются сахарной пудрой, предварительно просеяв ее через частое сито. Можно использовать крупнокристаллический песок. Его подкрашивают пищевыми красителями, а затем подсушивают.

Трюфельная посыпка. Состав: помада – 786 г, какао-порошок – 196, масло сливочное – 39, ванильная пудра – 5 г. Выход – 1000 г.

Эта посыпка используется для отделки торта «Трюфель».

Помаду подогревают до 45–50 °С, добавляют какао-порошок, сливочное масло, ванильную пудру и хорошо перемешивают, затем охлаждают до затвердения. Полученную массу протирают через сито с ячейками диаметром 3 мм. Образовавшуюся крупку рассыпают тонким слоем на листы и подсушивают. Использовать трюфельную посыпку нужно не позднее 8 ч

после изготовления, так как при более длительном хранении она черствеет и теряет вкусовые качества.

Шоколадная посыпка готовится из плиточного шоколада, отходов украшений из шоколада или шоколадной глазури, которые измельчают ножом в мелкую крупку.

Для обсыпки изделий используется также какао-порошок, но обязательно добавляется сахарная пудра, чтобы не чувствовалась горечь.

Ореховые посыпки. Для этих посыпок используются орехи: миндаль, фундук, арахис, кешью, грецкие, фисташки. Ядра орехов подсушивают и измельчают. Для посыпки изделий до выпечки не рекомендуется использовать грецкие орехи и фисташки. Грецкие орехи после тепловой обработки приобретают неприятные вкус и запах, а фисташки теряют красивый светло-зеленый цвет.

Шоколад. Из шоколада можно изготавливать самые разные украшения в виде полнообъемных фигур, барельефов при помощи форм и «отсадки» из бумажных корнетиков. Перед употреблением шоколад подвергают специальной обработке, называемой темперированием. Для этого его измельчают и медленно нагревают на водяной бане до 33–34 °С. Если шоколад получается густым, можно добавить подогретое какао-масло или кокосовое масло (не выше 10 %). Шоколад используется при температуре около 30 °С.

Карамель получают путем уваривания сахарного сиропа до температуры 150–163 °С. Для пластичности и антикристаллизации в карамельную массу добавляют патоку. В зависимости от количества патоки и температуры уваривания различают следующие виды карамельной массы: ливная, атласная, пластичная. Ниже приводятся рецептуры для приготовления этих карамельных масс.

Наименование сырья	Количество сырья для карамели	
	ливной	атласной
Сахар	854	555
Патока	170	555
Эссенция	2	1,7
Краска пищевая	1	0,6
Вода	342	167
Итого сырья	1369	1279,3
Выход массы	1000	1000
Влажность, %	2	2

Для приготовления карамельной массы лучше использовать сахар-рафинад, так как посторонние примеси, находившиеся в сахарном песке, ухудшают ее качество.

Готовят карамель путем варки карамельного сиропа и его охлаждения до 70 °С. В небольшой котелок наливают горячую воду и растворяют в ней сахар, ставят на сильный огонь, доводят до кипения и тщательно снимают пену. При варке на слабом огне карамель получается темного цвета. Варят сироп при закрытой крышке, чтобы пары воды смывали капли со стенок котла, в противном случае сироп может засахариться.

Сахарный сироп уваривают до температуры 110 °С (проба на толстую нитку), затем добавляют патоку, подогретую до 50 °С, и продолжают уваривать до карамельной пробы (температура – 150–163 °С). В конце варки несколько уменьшают нагрев. Дляливной карамельной массы сироп уваривают до температуры 157–163 °С, для атласной – до 150 °С, для пластичной – до 153 °С.

Карамельную массу быстро охлаждают на льду, в проточной воде или на мраморном столе. Чтобы она не прилипла к столу, его смазывают жиром, не имеющим ярко выраженного запаха и вкуса. Когда масса охладится до 100 °С, в нее добавляют пищевую краску сметанообразной консистенции, чтобы она лучше растворилась. При охлаждении до 80 °С в карамельную массу добавляют эссенции, при более высокой температуре их добавлять нельзя, так как эссенции будут улетучиваться.

Готовая карамельная масса должна иметь температуру 70 °С, прозрачный, слегка желтоватый (если не подкрашена) пластичный вид. Если карамельная масса, охлаждаясь, застывает, то ее подогревают над огнем, в жарочном шкафу.

Из готовой карамельной массы можно приготовить украшения для тортов: цветы, листья, различные фигурки, ленты, паутинки и т. д.

ТИЧЕСКАЯ РАБОТА №19-20.

Тема10: Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента.

Цель работы: Изучить комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента.

Порядок выполнения работы:

- 1.Записать тему и цель практической работы.
- 2.Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1

Задание 1.

Изучить комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

4. Технология приготовления и отпуск горячих десертов

Горячие сладкие блюда отличаются высокой питательностью, особенно крупяные и мучные. Их используют как десерт и включают в меню.

Блюда из яблок

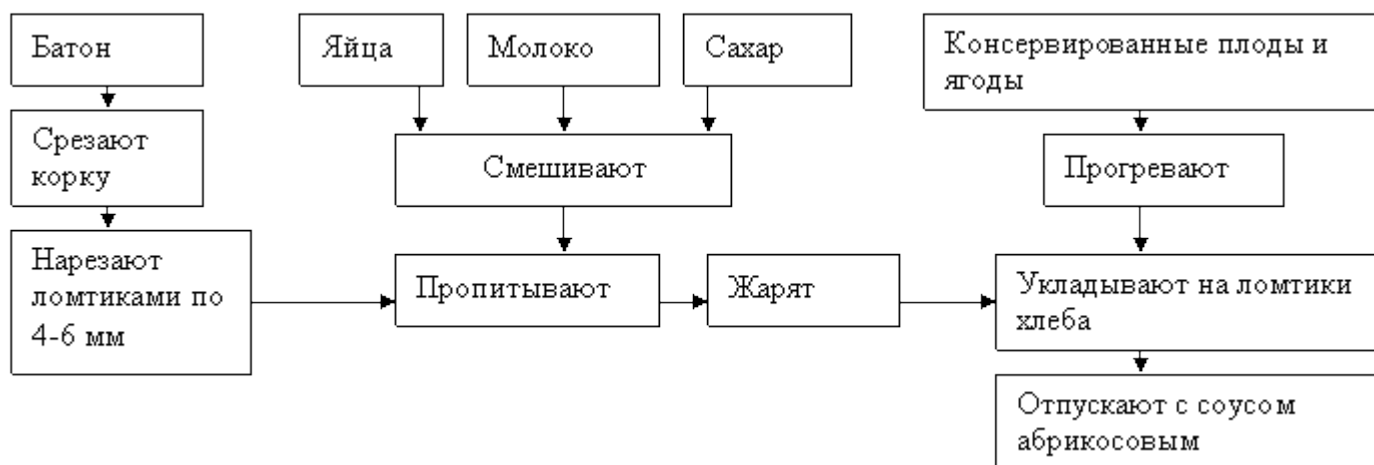
При тепловой обработке яблоки становятся мягче и ароматнее, содержание пектина увеличивается (протопектин переходит в пектин), повышается сладость за счет инверсии сахарозы, аромат яблок улучшается при добавлении молотой корицы или ванилина ромовой или коньячной эссенции.

Ассортимент горячих сладких блюд: яблоки печеные, Шарлотка с яблоками, яблоки в кляре жаренные, яблоки с рисом, яблоки по-киевски, гренки с плодами и ягодами, корзиночки с плодами и ягодами, каша гурьевская и т. д.

Яблоки печеные.



Гренки с плодами и ягодами.



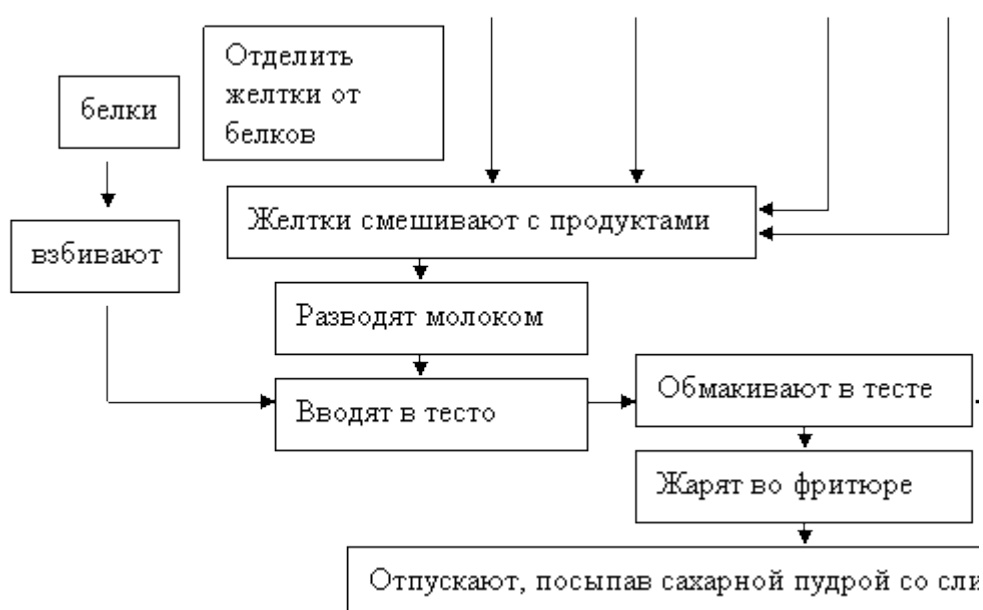
Яблоки с рисом.



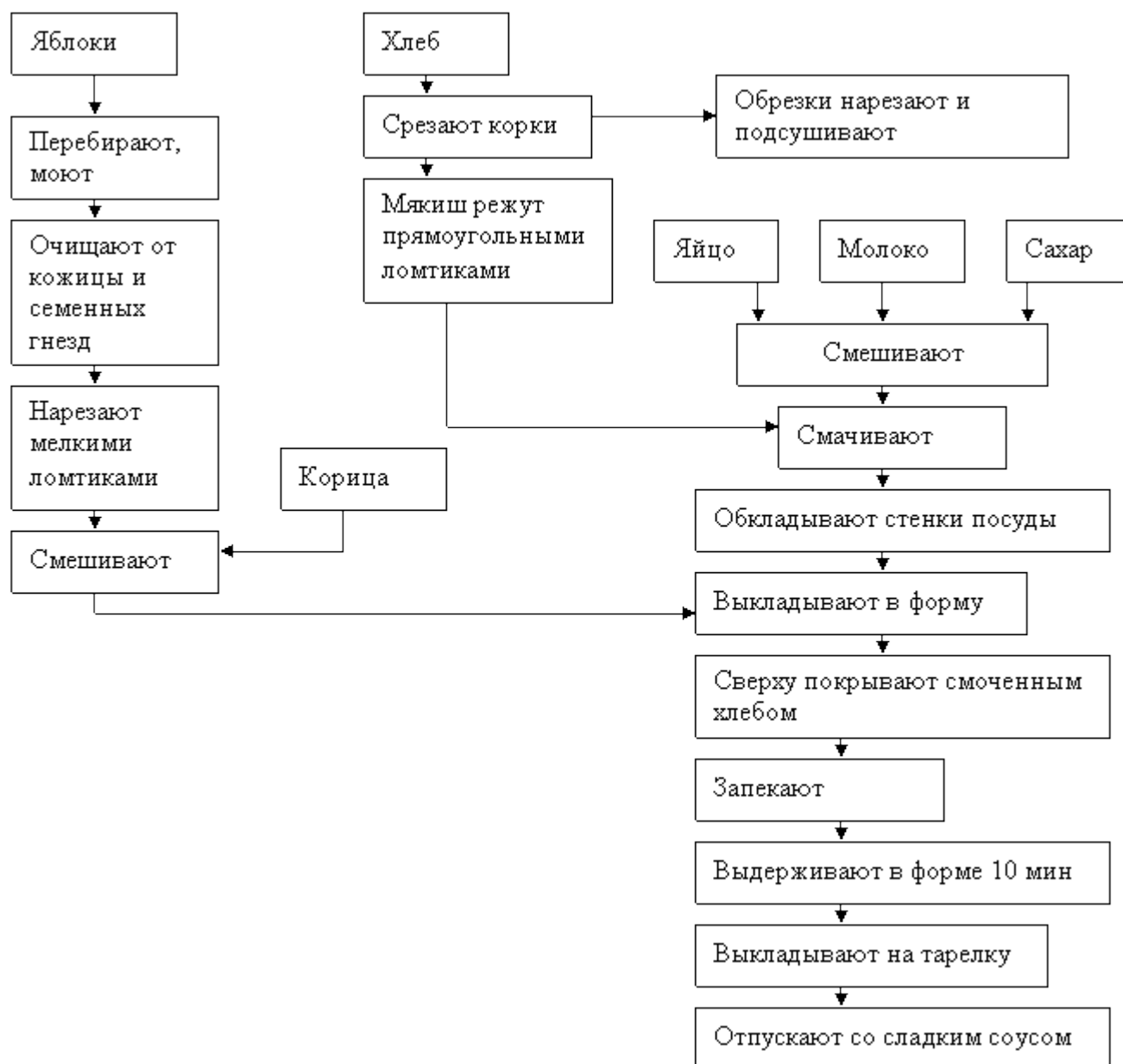
Яблоки в тесте жареные.

Яйца

Сах Со Му Смет Ябл
ар ль ка ана оки



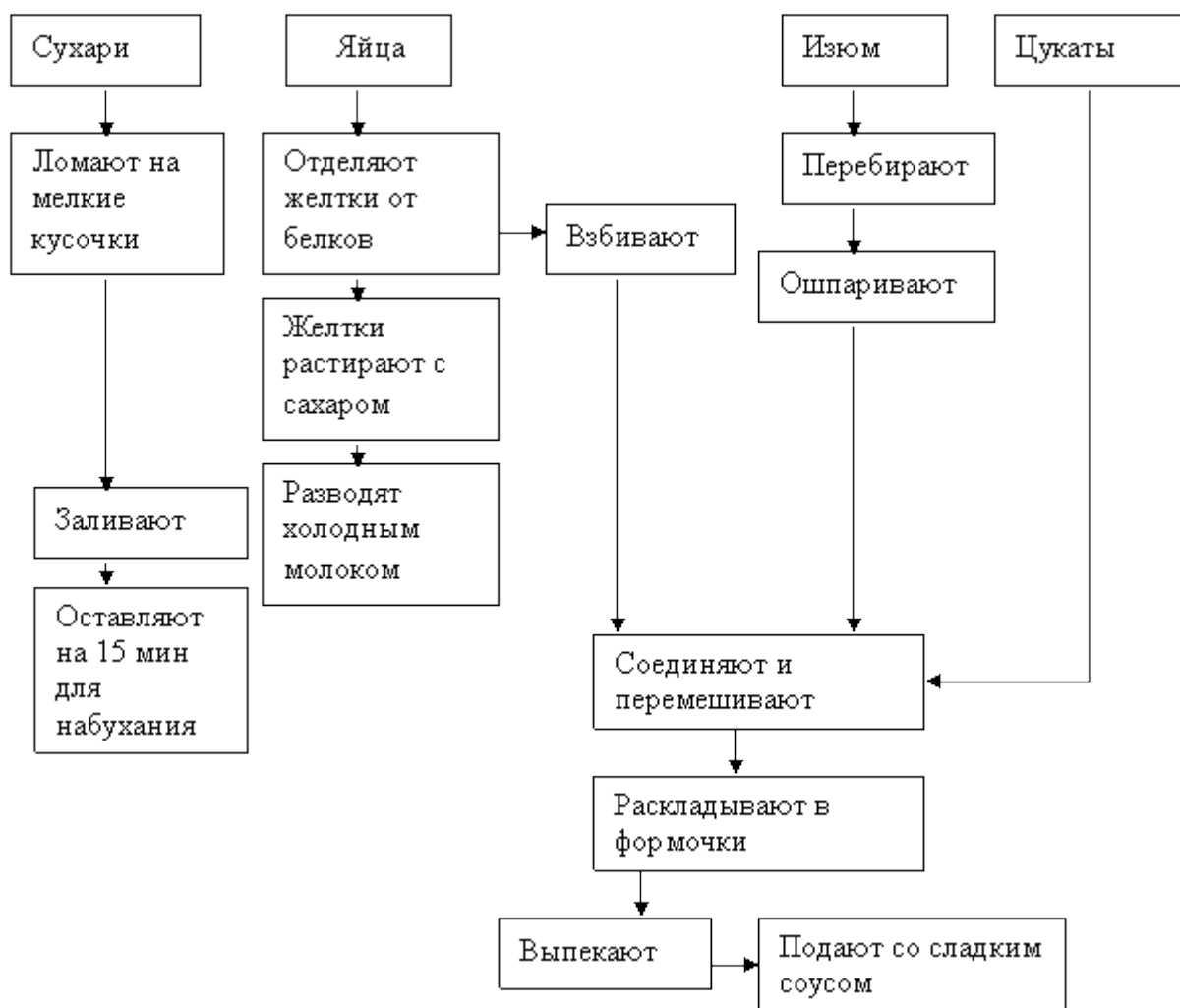
Шарлотка яблочная.



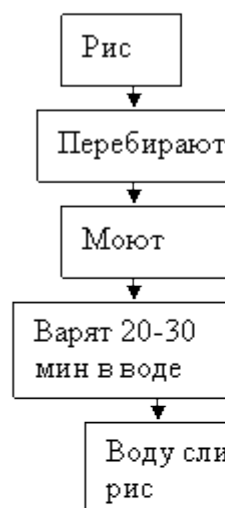
Пудинги.

Готовят из вязких каш, в основном рисовая или манная, или ванильных сухарей, размолотых на мелкие кусочки.

Пудинг сухарный.

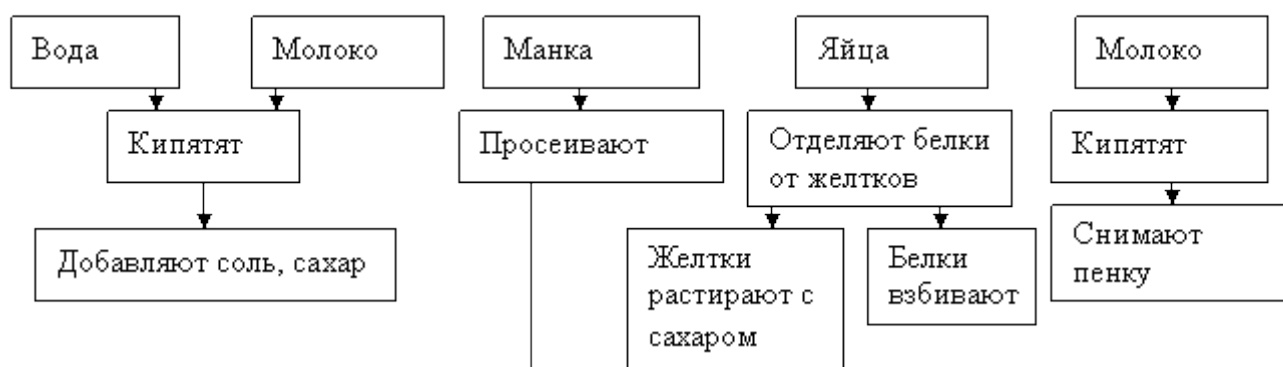


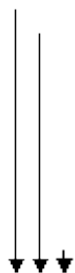
Пудинг с рисом



Отг
сла

Каша гурьевская.





Охлаждают до 600С

Заваривают и варят 20 мин



Отпускают со сладким соусом



Перед отпуском на пудинг кладут консервированные фрукты, орехи

Запекают

Посыпают сахаром

Выкладывают на порционную сковороду

Вводят белки

Вводят желтки, масло сливочное, ванилин, часть орехов

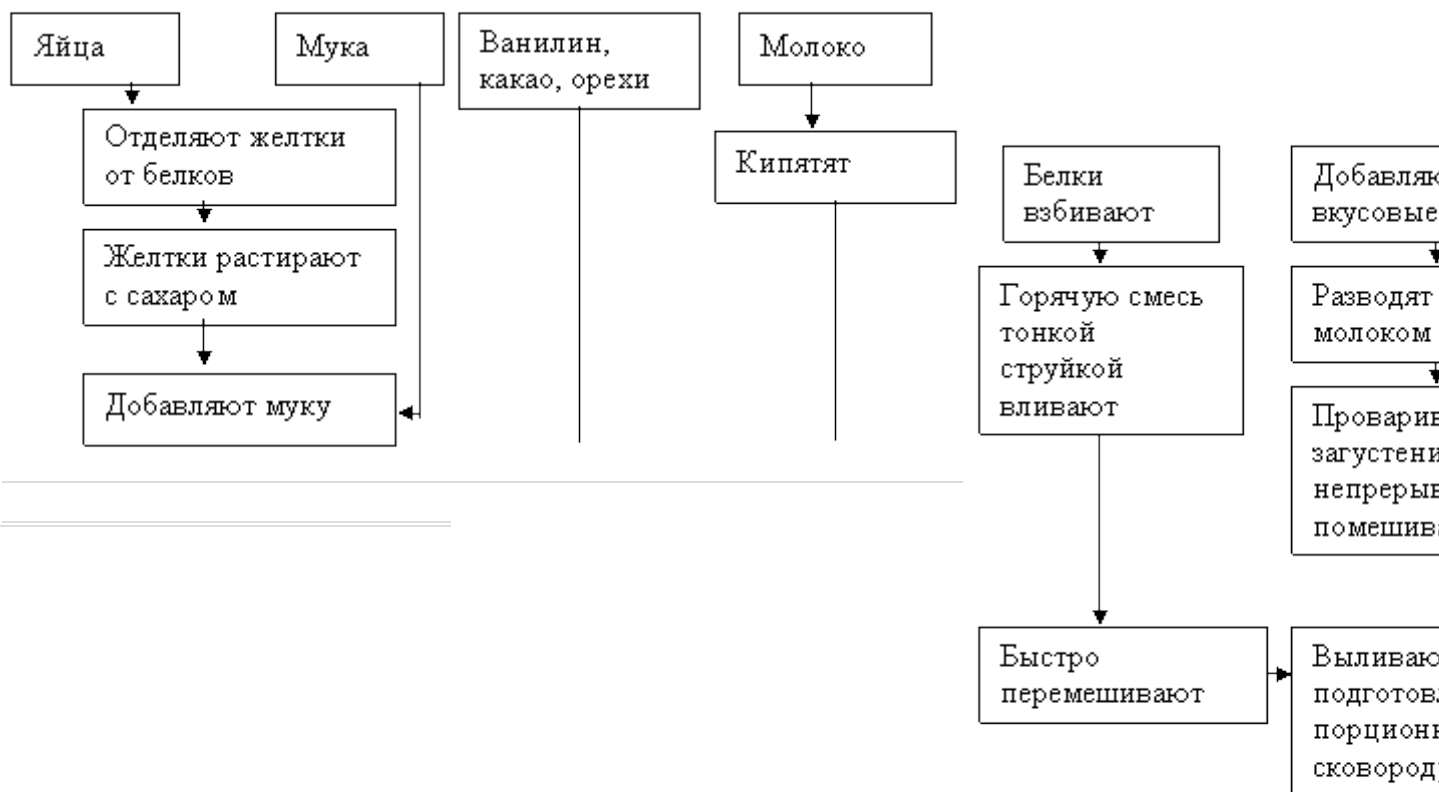
[Получить полный текст](#)

Суфле.

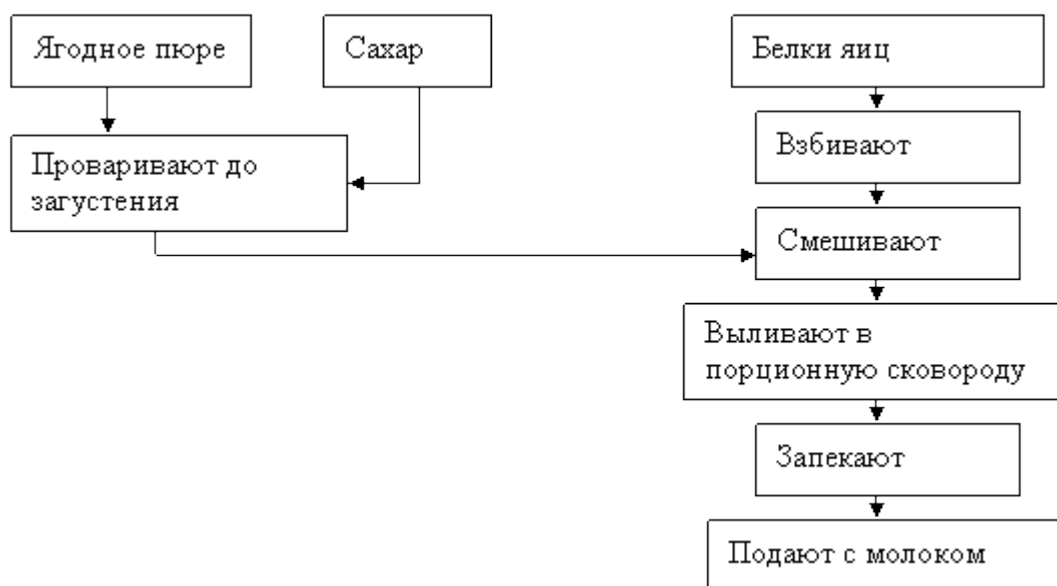
Суфле - это легкий и воздушный десерт. Основу составляют яйца. Причем белки взбиваются отдельно, именно они и придают воздушность этому десерту. А желтки соединяются с другими ингредиентами: творогом, фруктами, овощами и даже крупами. Должна получиться масса, напоминающая по консистенции сметану. Готовое суфле можно украсить свежими фруктами, ягодами, кусочком лимона либо апельсина, кремом, можно посыпать измельченными орехами или тертым шоколадом.

Подают суфле сразу после выпекания, посыпав сахарной пудрой, иначе осядет.

Суфле ванильное, шоколадное, ореховое.



Суфле ягодное



Овощные кексы (доклад). Десерты фламбе (доклад)

Термин «Фламбе» в переводе с французского означает в буквальном смысле слова – сгорание! Хотя это не совсем так. Скорее всего, фламбе – это огненная феерия, способная удивить всех и доставить удовольствие.

Фламбирование – приём кулинарной обработки, когда блюдо поливают алкоголем и поджигают, отчего у блюда появляются неповторимые аромат и вкус, оно покрывается хрустящей корочкой

Шоколадное фондю (доклад)

Слово "фондю" заимствовано из французского. Fondre означает "плавить", Fondue - "расплавленное". Родиной фондю считается Швейцария. Это одно из немногих швейцарских блюд, ставшее популярным во всем мире. В соответствии с оригинальными рецептами для приготовления фондю используется сыр.

Существуют так же фондю из мяса, рыбы, шоколадные и даже с мороженым. В последние годы фондю все больше завоевывает популярность. Благодаря ему простой обед становится особенным; оно настраивает на положительные эмоции и теплую беседу вокруг стола. Кроме всего, фондю освобождает хозяйку от необходимости готовить множество блюд: гости сами готовят себе за столом. Неважно, макают ли ваши гости кубики хлеба в сыр или фрукты в шоколад, - [вечеринка](#) надолго оставит самые приятные воспоминания.

Для приготовления фондю необходим специальный горшочек из меди, керамики, чугуна или нержавеющей стали, с ручкой. Его устанавливают на ножках, достаточно высоких, чтобы под ним поместилась свеча или горелка. Свеча - самый маленький источник тепла и отлично подходит для шоколадного фондю. Горелки бывают газовыми, на алкоголе, и даже электрическими. Подойдет для приготовления фондю и посуда из жаропрочного стекла (однако, при этом необходимо использовать асбестовую прокладку) . Понадобятся так же вилки с длинными ручками. Не используйте полностью металлические вилки - они нагреваются и могут обжечь руки. Для некоторых видов восточных фондю необходимы деревянные палочки.

Оптимальное число участников вечеринки с фондю - шесть человек. Если гостей будет больше, скорее всего будет просто некуда положить вилки, а самого фондю придется делать так много, что все остынет быстрее, чем будет съедено, и станет невкусным.

Красиво накройте на стол - он должен быть простым и ярким. Постарайтесь в убранстве стола использовать природные краски и элементы, поставьте простые цветы, незамысловатую посуду - хрусталь и серебро кажутся неуместными для фондю. Подготовьте салфетки для гостей, так как фондю имеет обыкновение капать, а кусочки хлеба - падать с вилок. Подайте хлеб или печенье в красивых

корзинках, проложенных цветными салфетками. Расставьте вазочки с фруктами. К сладким фондю рекомендуется подавать [вишневый](#) напиток, коньяк, водку, сливовую или малиновую настойку. Кроме того, можно предложить черный чай или кофе. Если в фондю используется вино, то и на стол поставьте такое же. ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ становится популярным угощением и развлечением как на торжественных обедах и банкетах, так и на вечеринках, и домашних посиделках. Шоколадное фондю представляет собой [вариацию](#) на тему традиционного швейцарского блюда – классического сырного фондю. Сама идея блюда весьма проста – в расплавленный шоколад обмакиваются кусочки фруктов, бисквита, печенье, зефир и т. д.

Приготовить шоколадное фондю в домашних условиях не составляет особого труда, с этим способен справиться даже человек, ничего не смыслящий в кулинарии. Важнейшее условие – наличие специального устройства. Оно представляет собой металлическую чашу на ножках, под которым место для горелки – для того, чтобы шоколадное фондю находилось в подогретом состоянии и не остывало. Также в набор входят длинные вилочки или шпажки, на которые нанизывают лакомства, ожидающие погружения в шоколад.

Приготовление шоколадного фондю имеет множество вариаций. Основа для блюда – шоколад, причем это может быть его горькая, белая или молочная разновидность, как вам больше нравится. В процессе расплавления шоколада к нему могут примешиваться сливки, сгущенное молоко, а для придания изысканного аромата – ликеры. Что опускать в такой ароматный, нежный горячий шоколад – дело вкуса. К наиболее распространенным вариантам относятся бананы, клубника, груши, [виноград](#), и вообще все фрукты, а также бисквит, печенье, зефир. Подойдут и сухофрукты – курага или чернослив в шоколаде никого не оставят равнодушным. Впрочем, вы можете погружать в жидкое лакомство любую еду, которая, по вашему мнению, сочетается с шоколадом и накалывается на вилку

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №20-21.

Тема 11: Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента.

Цель работы: Изучить рецептуру горячих десертов.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить рецептуру горячих десертов.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

«Банановый рай»

Бананы и так вкусны, сами по себе. Но более интересны горячие десерты с их участием. Причем для них годятся даже потерявшие презентабельный внешний вид фрукты.

Бананы чистятся и режутся. Фрагменты не должны быть чересчур мелкими, чтобы не распадались во время готовки. Большой банан режется не больше, чем на четыре части. В объемной чашке или мисочке соединяются маленькая ложечка ванилина и четверть столовой ложки темного рома. На сковороде растапливаются ложка шесть масла (их хватит для приготовления четырех бананов). В масле размешиваются пол-ложки тростникового сахара и немножко корицы. В этой смеси бананы поджариваются по полминутки с каждой стороны. Готовые фрукты перемешиваются с ванильным ромом и сразу же поедаются.



«Яблочное удовольствие»

Еще более популярно приготовление горячих десертов из всегда доступных яблок. Даже просто запеченные в духовке, они уже вызывают слюноотделение. А

если добавить немного приятных дополнений, то лакомство соблазнит даже аскета.

Чистится и некрупно нарезается килограмм яблок с плотной мякотью. Особенно хороши для запекания сорта Кортланд и Гала. Впрочем, другие тоже дадут неплохой результат. Яблочные кусочки хорошо перемешиваются с соком крупного лимона, двумя ложечками корицы и третью стакана сахара (лучше опять же предпочесть тростниковый). «Глазурь» должна обволоочь каждый кусочек. Форма ставится в печь, температура которой доведена до 200⁰ по Цельсию. Десерт запекается полчаса с периодическим помешиванием.



«Фруктовое счастье»

Из фруктов можно сооружать и сложные горячие десерты. Причем сильно хлопотать не придется: процесс приготовления все равно не слишком сложен.

Четыре больших груши хорошо моются и немного подсушиваются. Ножом у каждой вырезается серединка. Сто граммов кураги, помытой и нарезанной, смешиваются с таким же количеством изюма (берите тот, что без косточек). Этой смесью наполняются груши и складываются в пакет для запекания. Он помещается в духовку с температурой в 180 градусов на четверть часа. Затем десерт

вынимается из пакета, поливается [карамельным соусом](#) или любым сиропом и



подается домашним сладкоежкам.

Сладкое фондю

Впрочем, горячие десерты можно делать и не из фруктов. Если вы оценили швейцарское сырное фондю, значит, уже успели приобрести в хозяйство аппарат для его приготовления – фондюшницу. Если же ее у вас нет, подойдет любая толстостенная посуда. В ней на самом тихом огне растапливается шоколад, черный или белый – по желанию. Его можно сдобрить специями: корицей, ванилью и даже гвоздикой. А потом берутся крошечные булочки, макаются в получившийся «соус» и поедаются с превеликим удовольствием.



Крамбл с яблоками: рецепт

Шарлотки и другие яблочные пироги печет, вероятно, каждая хозяйка. А вот про крамбл знают немногие. Между тем, рецепт заслуживает самого пристального внимания: этот десерт очень похож на пирог, только состоит из крошек и имеет уникальный вкус. Кроме того, традиционные пироги порой готовятся сложнее, чем [крамбл с яблоками](#). Рецепт требует прежде всего карамелизовать фрукты. Для этого килограмм яблок чистится от кожуры и семечек, после чего режется средними кубиками. В глубокой сковороде растапливается полпачки масла (100 граммов). В нем размешивается примерно полстакана сахара (150 граммов), ложечка корицы и половинка – молотого муската. В посудину высыпается яблочные кубики и при непрерывном помешивании обволакиваются сиропом примерно десять минут.

Теперь вторая составляющая – крошка. Хорошо охлажденное масло (оставшиеся полпачки) мелко рубится и перетирается с половиной стакана муки. Затем вводятся сахар и миндальная мука – по полстакана. Перетирание повторяется до тех пор, пока все тесто не станет похоже на хлебные крошки, а крупные образования не разобьются.

Форма для выпекания обильно промазывается сливочным маслом и слегка присыпается мукой. В ней раскладываются [карамелизованные яблоки](#); образовавшаяся жидкость выливается тоже. Сверху эта радость посыпается крошкой, и поверхность аккуратно выравнивается. Иногда кажется, что теста много, но это обманчивое впечатление. Форма ставится в печь на 45 минут (или



пока крамбл не зазолотится).

Пудинг – это восхитительно

Именно [этими десертами](#) знаменита Великобритания. Самым традиционным среди всего изобилия считается [молочный пудинг](#). Среди наших хозяек сложилось мнение, что готовятся пудинги очень трудно. Однако все в этом мире преодолимо. Как оказывается, соорудить пудинг по силам не только англичанкам.

Чайная ложечка желатина замачивается и оставляется для набухания. Два желтка настойчиво взбиваются и вымешиваются в половине стакана молока вместе с двумя ложками крахмала.

В кастрюльку выливается оставшееся от полулитрового пакета молоко, в него добавляются сахар (две ложки), набухший желатин и ваниль. Смесь греется очень тихо, до тех пор, пока все не растворится. Затем вливается последняя смесь (молоко/крахмал/желтки), и основа варится пару минут, с неторопливым, но постоянным помешиванием. Затем молочный пудинг разливается по формочкам, укрывается (например, пищевой пленкой) и ставится часа на два в холодильник. Перед тем как подавать угощение, его сверху присыпают тертым шоколадом, кокосовой стружкой или дроблеными орехами. А можно полить джемом или медом.

«Бухти»

В Болгарии тоже любят горячие десерты. И самый популярный – «бухти», вкуснейшие [творожные пончики](#). Причем дети их любят есть, а мамы – готовить: делаются бухти очень просто. Пачка творога вымешивается со стаканом муки, ложечкой соды и тремя яйцами. Творог лучше брать не зернистый либо протереть его через сито. В глубокой миске или кастрюльке разогревается большое количество постного масла. Масса набирается ложкой и опускается во фритюр. Жарятся бухти очень быстро. Как станут красиво-коричневыми – вынимаются и кладутся на салфетку для устранения масла. А для большей вкусности пончики либо посыпаются сахарной пудрой, либо окунаются в горячий сироп или расплавленный шоколад.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №23-24.

Тема 12: Горячие соусы.

Цель работы: Изучить горячие соусы

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1

Задание 1.

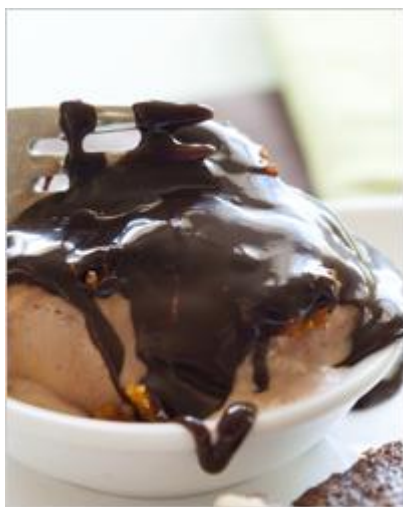
Изучить горячие соусы.

Методические рекомендации по выполнению.

В кулинарном мире существует невероятное многообразие и количество сладких соусов: фруктово-ягодные, молочные, ванильные, сливочные, шоколадные, яичные, кофейные... Для их приготовления используются любые свежие или сушёные фрукты и ягоды, а в качестве специй и вкусовых добавок применяют мёд, шоколад, ванильный сахар, цедру цитрусовых, мускатный орех, корицу, картофельный или кукурузный крахмал, а также различные спиртные напитки для придания пикантности. Из жидких ингредиентов используют фруктовые и ягодные соки, сиропы, сметану, яйца и сливки, кофе и какао. Каким подать соус (холодным или горячим), зависит только от вида основного блюда. А вот какие из сладких соусов приготовить, и к каким блюдам – дело вкуса самой хозяйки, которая, несомненно, тонко чувствует каждый свой приготовленный кулинарный шедевр. Мы можем лишь слегка помочь советами.



Например, соусы на основе шоколада получаются изысканными и красиво смотрятся на выпечке или мороженом. Кроме того, они ещё и придают десерту очаровательный шоколадный вкус. Сладкие соусы хороши в холодном и в горячем виде и подаются как в отдельной посуде, так и в дуэте с основным блюдом: запеканками, пудингами, оладьями, блинами или крупяными биточками. Сладкими фруктовыми соусами, которые готовятся из свежих яблок, абрикосов, персиков, можно также заправлять фруктовые салаты. Сладкие соусы часто используются в качестве самостоятельных полезных и вкусных десертов.



- По совету опытных кулинаров для приготовления сладких соусов необходимо использовать небольшую кастрюлю с толстым дном и эмалированным покрытием, чтобы во время варки соуса не происходило процесса

окисления продуктов.

- При приготовлении соусов на основе фруктов или ягод сок нужно сначала смешать с маслом и сахаром, и лучше всего это делать на медленном огне, чтобы смесь не пристала ко дну.
- Если рецепт предусматривает включение яиц или белков, их нужно предварительно хорошо взбить.
- Вино, коньяк или ликёр вливают на самом последнем этапе и прогревают соус ещё раз, чтобы испарился спирт.
- Если есть возможность, используйте кукурузный крахмал, а не картофельный. Некоторые эстеты считают, что картофельный крахмал может испортить вкус и аромат готового соуса.

KEDEM.RU «Кулинарный Эдем» предлагает вам лишь малую толику вкусного великолепия из мира сладких соусов. Но и этого будет достаточно, чтобы по достоинству оценить и полюбить сладкие соусы.



Клубничный соус

Ингредиенты:

200 г клубники,
4 ст.л. сахара,
1 ст.л. крахмала,
немного корицы и цедры лимона.

Приготовление:

Соедините клубнику с сахаром и размешайте. Выложите в сотейник, прогрейте, осторожно добавьте крахмал, корицу и цедру лимона. Ещё раз перемешайте. Остудите. Выложите соус в креманку, украсьте листочками мяты и подавайте к пирогу.



Вишнёвый соус с корицей

Ингредиенты:

250 г вишни без косточек,
½ стак. сахара,
120 мл воды,
½ ч.л. молотой корицы.

Приготовление:

Всыпьте сахар в небольшую кастрюльку, добавьте воду и поставьте на средний огонь. Помешивайте, пока не растворится сахар. Доведите до кипения и кипятите, пока масса не уварится вдвое. Затем добавьте вишню, корицу и готовьте ещё 2 минуты. Снимите с огня, охладите и поливайте этим соусом торты или мороженое.



Ванильный соус

Ингредиенты:

200 мл молока,
1 пакетик ванильного порошка,
2 желтка,
60 г сахара.

Приготовление:

Вскипятите молоко с ванилью, размешайте вилкой желтки и добавьте к ним сахар (он должен раствориться, а желтки стать белыми). Снимите с огня. Залейте эту

смесь молоком и продолжайте помешивать. Затем полученную массу поставьте на медленный огонь. Хорошо размешивайте, чтобы соус не свернулся и не пристал ко дну. Не кипятите! Когда соус перестанет стекать с ложки, он готов. Снимите с огня и остудите.

Сливочный соус

Ингредиенты:

2 стак. сливок,
½ стак. сахара,
5 желтков,
1 ст.л. крахмала,
ванилин – на кончике ножа.

Приготовление:

Вскипятите сливки с сахаром, добавьте к ним желтки, растёртые с крахмалом. Непрерывно помешивая, добавьте ванилин. Прогрейте массу, но не доводите до кипения. Снимите с огня, остудите и подавайте к пирожкам и пудингам.



Карамельный соус

Ингредиенты:

300 мл жирных сливок,
50 г сливочного масла,
100 г сахарной пудры.

Приготовление:

Растопите в кастрюле сливочное масло, добавьте сахарную пудру и нагревайте до золотистого цвета. Затем добавьте сливки и продолжайте нагревать, помешивая, до однородной массы.

Молочный соус

Ингредиенты:

2 стак. молока,
1 ст.л. пшеничной муки,
1 желток,

1 ст.л. сахара,
1/3 ч.л. ванилина.

Приготовление:

Разотрите желток с сахаром и мукой, разбавьте половиной молока, остальное молоко вскипятите, добавьте приготовленную смесь, ванилин и, помешивая, прогрейте. Соус по консистенции должен быть не гуще сливок.

Ванильный соус с кофе

Ингредиенты:

200 г молока,
250 г ванильного мороженого,
5 желтков,
3 ст.л. сахара,
1 пакетик ванили,
1 ч.л. растворимого кофе.

Приготовление:

Всыпьте ваниль в молоко и дайте вскипеть. Желтки взбейте с сахаром добела на водяной бане. Добавьте молоко с ванилином к яичному крему, не переставая при этом взбивать. Остудите. Добавьте мороженое, кофейный порошок и хорошо взбейте. При подаче посыпьте сахарной пудрой.



Соус из какао

Ингредиенты:

1 л молока,
3 ст.л. сахара,
1 ст.л. муки,
2 ст.л. какао,
1 желток.

Приготовление:

Вскипятите молоко. Какао разотрите с сахаром, мукой и желтком, разведите массу молоком, вводя его частями. Помешивая, прогревайте соус, пока не загустеет.

Соус с красным вином и орехами

Ингредиенты:

1,5 стак. красного вина,
1,5 стак. воды,
3-4 ст.л. сахара,
2 ч.л. крахмала,
3-4 ст.л. измельчённых грецких орехов,
лимонная кислота – на кончике ножа.

Приготовление:

Смешайте вино с водой, всыпьте сахар, доведите до кипения. Затем, помешивая, влейте разведённый в холодной кипячёной воде процеженный картофельный крахмал и быстро доведите смесь до кипения. Добавьте лимонную кислоту, измельчённые и обжаренные грецкие орехи и хорошо перемешайте.

Яичный соус на вине

Ингредиенты:

2 стак. белого столового вина,
1 лимон,
5 яиц,
5 желтков,
300 г сахара.

Приготовление:

Яйца и яичные желтки тщательно смешайте с сахаром, вином и тонко срезанной с лимона цедрой и, непрерывно взбивая, проварите на слабом огне. Когда соус увеличится в объёме в 2 раза (превратится в пышную пену), удалите из соуса цедру. Такой соус сразу подавайте к пудингам или шарлоткам, иначе пена через 15 минут опадёт, и соус станет жидким, хотя вкус от этого совершенно не пострадает.



Соус из мармелада

Ингредиенты:

100 г мармелада,

2 стак. воды,
цедра лимона или апельсина – по вкусу.

Приготовление:

Хорошо разомните мармелад, добавьте тёплую кипячённую воду, тёртую лимонную или апельсиновую цедру и тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Соус с белым вином и изюмом

Ингредиенты:

½ стак. изюма без косточек,
1 стак. воды,
1 ст.л. крахмала,
50 мл ликёра,
сок половины лимона.

Приготовление:

Переберите изюм, промойте его, залейте водой и немного проварите. Добавьте сок лимона, разведённый водой крахмал и ликёр. Помешивая, доведите массу до кипения.

Подавайте к запеканкам, пудингам и пирожкам.

Сладкий соус с ромом

Ингредиенты:

2 стак. жирных сливок,
3 желтка,
½ стак. сахара,
1 ч.л. крахмала,
10 мл рома.

Приготовление:

Разотрите сырые желтки с сахаром до бела. Добавьте разведённый в небольшом количестве воды крахмал. В полученную смесь, помешивая, струйкой влейте сливки. Продолжая помешивать, прогрейте на медленном огне. Затем добавьте ром. Идеально подходит такой соус к оладьям и запеканкам.

Соус винно-ягодный

Ингредиенты:

1 стак. любых ягод (малина, ежевика, земляника),
1 стак. сахара,
1 стак. красного вина,
½ ч.л. корицы.

Приготовление:

Протрите ягоды через сито. Добавьте в вино сахар и прогрейте до полного растворения сахара. Затем добавьте ягоды, корицу и вскипятите полученную массу. Подавайте этот сладкий, ароматный соус к сырникам и блинчикам.



Шоколадный соус

Ингредиенты:

170 г чёрного шоколада,
115 мл воды,
30 г сливочного масла,
6 ст.л. сливок,
½ ч.л. ванильной эссенции.

Приготовление:

Разогрейте в небольшой кастрюльке воду, всыпьте туда сахар и помешивайте до полного растворения сахара. Шоколад поломайте на очень мелкие кусочки, измельчите масло, выложите в кастрюльку и прогревайте до полного растворения. Затем уберите с огня и, продолжая мешать, добавьте сливки и ваниль, размешивая до однородной массы.

Апельсиновый соус с ликёром

Ингредиенты:

150 мл воды,
2 апельсина,
50 г коричневого сахара,
1 ст.л. крахмала,
1 рюмка апельсинового ликёра.

Приготовление:

Нарежьте тонкими полосками кожуру апельсина, из очищенного апельсина выжмите сок, добавьте сахар, воду, добавьте полоски кожуры и кипятите всё 5 минут. Затем процедите, добавьте крахмал, снова доведите до кипения и влейте ликёр. Другой апельсин очистите, разделите на дольки, мелко нарежьте и добавьте в соус.

Соус из малины и ревеня

Ингредиенты:

250 г свежей малины,
450 г стеблей ревеня,
170 г мелкого сахара,

200 мл воды,
½ стручка ванили,
4 полоски тонко срезанной апельсиновой цедры.

Приготовление:

Влейте в кастрюлю воду, положите туда апельсиновую цедру, сахар и ваниль. Поставьте на медленный огонь и растворите сахар, помешивая, чтобы образовался густой сироп. Добавьте половину ревеня, предварительно нарезанного мелкими кусочками, и варите 4 минуты, пока он не станет мягким, затем выньте его шумовкой и проделайте то же с оставшейся половиной. Когда весь ревень будет готов, прокипятите соус, чтобы он загустел. Достаньте из соуса цедру и ваниль, верните туда ревень и медленно нагрейте. Добавьте малину и, как только она нагреется, снимите готовый соус с огня, слегка остудите и подавайте к столу.



Соус из слив

Ингредиенты:

100 г сливового варенья,
500 г воды,
50 г сахара,
¼ лимона,
10 г крахмала,
щепотка молотой корицы.

Приготовление:

Вскипятите воду с цедрой лимона, добавьте сахар, варенье из слив, корицу и хорошо проварите. В холодной воде разведите крахмал и влейте, помешивая, в кипящий соус.

Фруктовый соус

Ингредиенты:

2 апельсина,
1 лимон,
1 стак. сливок,
1 яйцо,

1 ч.л. кукурузного крахмала,
1,5 ст.л. сахара.

Приготовление:

Очистите апельсины и лимоны. Цедру натрите на тёрке, а из плодов выжмите сок. Взбейте яйцо с сахаром добела, соедините с цедрой, затем добавьте смешанные с крахмалом сливки и варите, помешивая. Когда соус станет густым и почти достигнет кипения, снимите его с огня и, непрерывно взбивая, добавьте сок апельсина и лимона. Подаётся этот соус к сладким кашам, пудингам, бабкам.

Соус из шиповника

Ингредиенты:

4 ст.л. мармелада или повидла из шиповника,
1 стак. сухого красного вина,
сок половины лимона,
2 ст.л. крахмала,
2 ст.л. воды,
20 г мягкого сливочного сыра типа «Филадельфия»,
сахар – по вкусу.

Приготовление:

Разведите в холодной воде крахмал и понемногу добавляйте сок лимона, сухое красное вино и мармелад (или повидло) из шиповника. Вылейте всё в кастрюльку и дайте закипеть, после чего добавьте сахар по вкусу и вмешайте сливочный сыр. Подавать этот соус нужно в тёплом виде.



Яблочный соус

Ингредиенты:

400 г антоновки,
1 г лимонной кислоты,
30 г крахмала,
гвоздика, корица – по вкусу.

Приготовление:

Очистите яблоки от кожуры, удалите сердцевину. Отварите кожуру отдельно и залейте этим отваром некрупно нарезанные яблоки. Добавьте лимонную кислоту,

гвоздику, корицу и варите до готовности. Протрите готовую смесь через сито и снова поставьте на медленный огонь. Постепенно введите разведённый в воде крахмал, доведите до кипения и снимите с огня. Подавайте соус к сладкой выпечке или крупяным пудингам. Таким же образом, немного варьируя количество сахара и кислоты, можно приготовить сладкий соус из груш, абрикосов и персиков.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №25-26.

Тема 13: Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента.

Цель работы: Изучить правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента.

Методические рекомендации по выполнению.

На предприятиях общественного питания реализуют мороженое промышленной выработки (закаленное или мягкое). Для получения мягкого мороженого его выдерживают при комнатной температуре до размягчения и отпускают с различными десертными добавками и гарнирами. Закаленное мороженое кладут в кремankи, поливают сиропом, вином или сверху кладут консервированные фрукты, ягоды или варенье. Мягкое мороженое отпускают с различными гарнирами.

Гарнир шоколадный. Сгущенное молоко разводят водой, кипятят, добавляют порошок какао, растертый с сахаром, смесь снова прогревают до 80°C, процеживают, охлаждают и добавляют ванилин.

Гарнир абрикосовый. Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой, дают набухнуть и варят до готовности; затем протирают, добавляют сахар и охлаждают.

Мороженое с персиками. В креманку кладут ломтик бисквита, на него мороженое, сверху укладывают половинку консервированного персика, поливают земляничным соусом и посыпают рубленым миндалем.

Мороженое «Сюрприз». Готовят для банкетов, новогодних ужинов. На металлическое блюдо укладывают консервированные фрукты, а на них второй ломтик бисквита. Подготовленное мороженое с бисквитом и фруктами покрывают сверху взбитыми белками с сахаром и запекают 1-2 мин в жарочном шкафу при температуре не ниже 2600С, чтобы белки подрумянились. При подаче можно полить вокруг мороженого коньяк или спирт и зажечь его.

К горячим сладким блюдам относятся воздушные пироги (суфле), пудинги, сладкие каши, яблоки печеные и жаренные в тесте, бабка яблочная (шарлотка), блинчики и др. Блюда эти, особенно крупяные и мучные, высокопитательные и используются не только в качестве десерта, но и включаются в меню ужинов и завтраков.

Воздушные пироги (суфле)

Готовят со взбитыми яичными белками. Для приготовления суфле яичные желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (суфле ванильное), какао или растертый порошок шоколада (суфле шоколадное), поджаренные с сахаром и размолотые орехи (суфле ореховое). Эту смесь разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают до загустения. Затем ее слегка охлаждают и соединяют со взбитыми белками. Подготовленную массу кладут на порционные сковородки или металлические блюда, смазанные маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12-15 мин. Белки для приготовления суфле нельзя чрезмерно взбивать, так как при этом стенки воздушных пузырьков пены потеряют эластичность из-за денатурации белков, при выпекании будут лопаться и суфле потеряет пышность.

Подают суфле тотчас же после выпечки на тех же блюдах или сковородах, посыпав сахарной пудрой. Отдельно отпускают холодное молоко или сливки.

Яблоки печеные

Из яблок, не очищая их, удаляют сердцевину специальной выемкой. В образовавшееся углубление насыпают сахар-песок. Яблоки укладывают на листы или противни, подливают немного воды и пекут в жарочных шкафах до готовности (15-30 мин в зависимости от сорта). В яблоках содержится от 0,3-0,6 до 0,6-1,0% органических кислот (в основном яблочной). Под влиянием кислот инвертируется около 50% содержащейся в яблоках сахарозы. Это приводит к изменению их вкуса. Количество инвертирующей сахарозы зависит от рН яблочного сока и длительности запекания.

Запеченные яблоки подают горячими и холодными, полив сиропом, медом и посыпав сахаром.

Яблоки с рисом

Из яблок удаляют выемкой сердцевину, очищают их и варят в подкисленной воде. Варят вязкую рисовую кашу на молоке с сахаром, добавляют в нее яйца, изюм, ванилин и сливочное масло. Эту массу кладут на порционные сковороды, смазанные маслом, и запекают в жарочном шкафу. При подаче на запеченный рис кладут сваренные яблоки и поливают их абрикосовым соусом.

Пудинги

Готовят сладкие пудинги из вязких каш (рисовой, манной) или ванильных сухарей, разломанных на мелкие кусочки. В вязкие каши, охлажденные до 60-70°C, добавляют растертые с сахаром желтки. Для сухарного пудинга растирают желтки с сахаром, добавляют молоко, всыпают сухари и дают набухнуть. В смесь для пудингов можно добавить цукаты, изюм, сухофрукты. Для придания пористости в подготовленную смесь вводят взбитые белки. Затем ее кладут в смазанные маслом и посыпанные сухарями формы, на порционные сковороды или раскладывают ровным слоем на противнях. Поверхность пудингов выравнивают, смазывают яйцом и выпекают их в жарочном шкафу. Перед подачей пудинги поливают горячим фруктовым соусом или кладут на них консервированные фрукты.

Запеканки

Сладкие запеканки готовят из вязких каш, сваренных с сахаром на молоке или воде (рисовой, пшенной, пшеничной). В них добавляют сырые яйца, растертые с сахаром. В подготовленную массу вводят ванилин, изюм, цукаты, а иногда и протертый творог. Выпекают и отпускают, как пудинги.

Бабка яблочная (шарлотка)

Стенки формы для пудингов (с гладкими стенками) смазывают маслом и посыпают сухарями. Нарезают ломтики пшеничного хлеба и смачивают одну сторону их в льезоне, в который добавлен сахар. Дно стенки формы обкладывают ломтиками хлеба (смоченный льезоном стороной наружу) и заполняют яблочным фаршем. Поверхность фарша также покрывают ломтиками хлеба, смазывают сладким льезоном и запекают в жарочном шкафу. Затем вынимают, режут на порции и подают с молоком. Для фарша яблоки очищают, режут кусочками, добавляют сахар, немного воды и запекают. В фарш добавляют молотую корицу. Можно готовить шарлотку на противнях (как пирог).

Каша гурьевская

Варят вязкую сладкую манную кашу на молоке. Приготавливают пенки: на сковородку наливают молоко или сливки и запекают в жарочном шкафу; образовавшуюся пенку снимают, а сковороду ставят вновь в жарочный шкаф и запекают до образования пенки, которую опять снимают и т.д.

В манную кашу добавляют сливочное масло, взбитые с сахаром яйца и ванилин. Половину каши кладут ровным слоем на порционную сковороду, смазанную маслом. На кашу кладут подготовленные поджаренные рубленые орехи, пенки и второй слой каши. Поверхность каши выравнивают, посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу. При отпуске блюдо украшают консервированными фруктами, прогретыми в сиропе, поливают небольшим количеством абрикосового соуса, посыпают рублеными орехами.

Гренки с фруктами (крутоны)

С батона белого хлеба срезают корки, нарезают его тонкими ломтиками (1 - 1,5 см), пропитывают смесью из яиц, молока и сахара и обжаривают на сливочном масле с двух сторон. При отпуске на крутоны кладут прогретые в сиропе консервированные фрукты.

Яблоки жареные в тесте

Яблоки с удаленными семенным гнездом и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. Приготавливают тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто. Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружают в тесто, а затем быстро перекадывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки.

Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают и рафинадной пудрой. Соус абрикосовый или яблочный подают в соуснике.

Яблоки по-киевски

Яблоки, очищенные от кожицы, с удаленными семенным гнездом бланшируют до полуготовности в подкисленной горячей воде. Затем яблоки кладут на порционную сковороду, образовавшиеся отверстия заполняют вареньем. Яблоки заливают яично-сметанной смесью и запекают до готовности. Для приготовления указанной смеси яичные желтки растирают с сахаром, добавляют муку. Затем отдельно взбивают сметану, белки и соединяют с желтками, растертыми с сахаром. Отпускают блюдо в порционной сковороде, сверху посыпают рафинадной пудрой.

Яблоки в слойке

Тесто слоеное раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, нарезают на куски квадратной формы такого размера, чтобы в каждый из них можно было завернуть яблоко. Подготовленные яблоки (с удаленным семенным гнездом и очищенные от кожицы) кладут на тесто, заполняют образовавшееся углубление сахаром, завертывают в тесто конвертом, смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу. При подаче посыпают рафинадной пудрой.

Фламбированные фрукты

Фламбирование – это горячая обработка фруктов, обычно персиков, то есть приготовление горячего десерта. Это может сделать официант на виду у посетителя на подсобном столике для баров.

Фламбирование проводят на открытом пламени спиртовой горелки, при этом необходимо соблюдать меры предосторожности. Между рабочим местом официанта и столиком посетителя должно быть расстояние не менее полуметра. На подсобном столике официанта всегда должна находиться влажная салфетка для быстрого подавления возможных небольших загораний.

Фламбирование фруктов делают так:

все составные части блюда укладывают на подносе в порядке их использования; распускают масло на предварительно нагретой сковородке; высыпают в масло сахар и слегка поджаривают его, карамелизуют; заливают смесь сахара с апельсиновым соком, предварительно подогретым в половнике; уваривают образовавшийся сироп; выкладывают фрукты на сковородку и ставят ее на огонь, при этом официант работает двумя руками; выливают коньяк в половник и нагревают его до появления пламени; гасят горелку; заливают фрукты на сковородке горящим коньяком, после чего встряхивают ее несколько раз, чтобы сироп пропитал фрукты, а коньяк полностью сгорел; укладывают фрукты на мороженое.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №27-28.

Тема 14: Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

.

Цель работы: Изучить посуду для отпуска и способы подачи.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1

Задание 1.

Изучить посуду для отпуска и способы подачи.

Методические рекомендации по выполнению.

Свежие ягоды и фрукты, мороженое, различные компоты, желе, муссы, самбуки, кремы, а также суфле, пудинги, яблоки в тесте жареные являются прекрасным десертом. Сладкие или десертные блюда подают обычно в ресторане в конце обеда или ужина. Время подачи сладких блюд официант должен уточнить с заказчиком.

Перед подачей десерта со стола убирают всю использованную посуду, специи, пирожковые тарелки с хлебом или хлеб в корзинке, сметают крошки со скатерти.

Для приготовления и отпуска с производства горячих сладких блюд используют овальное металлическое блюдо, круглый баранчик, порционную сковороду. Большинство холодных блюд подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках. Для подачи горячих сладких блюд используют индивидуальную сервировку стола. Большинство холодных сладких блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду (десертные тарелки или креманки). Подают с правой стороны правой рукой. Креманку ставят на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой, на которую кладут десертную ложку ручкой вправо. Креманку или десертную тарелку ставят на стол перед гостем.

Сладкие блюда подают в горячем и холодном виде.

Температура подачи *горячих сладких блюд* 75 °С.

Кашу гурьевскую (манную с консервированными фруктами) готовят и подают на мельхиоровой порционной сковороде, поставленной на закусочную тарелку с бумажной салфеткой, едят, не перекадывая, десертной ложкой. Отдельно в мельхиоровом соуснике подают подогретый абрикосовый соус, ставят слева на пирожковую тарелку с бумажной салфеткой и чайной ложкой.

Пудинг сухарный, выпеченный в форме, отпускают в мелкой десертной тарелке. Отдельно подают горячий абрикосовый соус, стол сервируют десертными ножом и вилок.

Пудинг бисквитный. В порционную сковородку или круглую форму выкладывают бисквитные полоски, пропитанные ликером, сверху мелко нарезанные глазированные фрукты, заливают кремом, затем укладывают бисквитные полоски, пропитанные ромом, фрукты, крем, оформляют взбитыми белками, запекают. Подают на стол в форме или сковороде, поставленной на мелкую десертную

тарелку. Ставят справа от гостя с десертной лопаткой. Стол сервируют мелкой десертной тарелкой и десертным прибором (ножом и вилкой).

Воздушный пирог (суфле) запекают и подают на порционной сковородке или в круглом баранчике. На стол ставят десертные глубокую и мелкую тарелки и кладут десертную ложку. Молоко в молочнике или сливки в сливочнике ставят на стол с правой стороны на пирожковой тарелке с бумажной салфеткой. При подаче суфле официант сначала наливает в глубокую десертную тарелку молоко или сливки. Затем осторожно подрезает лопаткой края суфле и, подойдя к гостю с левой стороны, держа, баранчик через ручник в левой руке, быстро перекладывает лопаткой суфле в тарелку с молоком или сливками.

Суфле с пряностями. Формочки для суфле заполняют массой из бисквитной и пряничной крошки, желтков, пряностей (корицы, гвоздики, лимонных и апельсиновых цукатов), взбитых белков, выпекают на пару. Подают в той же форме из огнеупорного материала, которую устанавливают на мелкую десертную тарелку, ставят перед гостем. Едят десертной ложкой.

Яблоки, жаренные в тесте (кружочки яблок, жаренные во фритюре), подают на круглом мельхиоровом блюде с резной бумажной салфеткой. Перед отпуском посыпают сахарной пудрой. Ставят справа от посетителя, раскладывают столовыми ложкой и вилкой. Горячий абрикосовый соус подают отдельно в металлическом соуснике, ставят слева. На стол заранее ставят мелкую десертную тарелку и десертные вилку и нож.

Холодные сладкие блюда имеют температуру 10-14 °С.

Мороженое, мусс, желе, самбук, крем, взбитые сливки, компоты из консервированных фруктов подают в стеклянной креманке, поставленной на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой и десертной ложкой. Ложку кладут перед креманкой ручкой вправо.

Желе, крем, мусс можно приготовить в специальной форме, переложить на мелкую десертную тарелку, украсить взбитыми сливками, фруктами. Ставят перед гостем справа правой рукой. Стол предварительно сервируют десертной ложкой. Отдельно к блюду можно подать карамельный, фруктовый или кокосовый соус в фарфоровом соуснике на пирожковой тарелке с чайной ложкой.

Композицию из шариков мороженого, нарезанных фруктов, ягод и взбитых сливок можно подать на мелкой десертной тарелке с десертной ложкой. Аналогично подают сладкое блюдо ягодная россыпь с желе.

Щербеты отпускают в стеклянных креманках с шампанским, различными соками, украшают свежими фруктами, ягодами. Их можно подать в половинках медовой дыни, апельсина, грейпфрута, ананаса, кокосового ореха, уложенных на мелкую десертную тарелку с десертной ложкой.

Фруктовые салаты готовят из смеси консервированных или свежих плодов и ягод. Для приготовления салата из апельсинов очищенные от кожуры и зерен апельсины нарезают ломтиками, посыпают сахаром и охлаждают. Перед подачей ломтики апельсина следует полить коньяком и сверху из кондитерского мешка выпустить взбитые сливки. Подают фруктовые салаты в бокалах коблер, которые ставят на десертные тарелки, едят десертной ложкой.

Парфе (мороженое из густых взбитых с сахаром сливок) подают на банкетах на круглом металлическом или фарфоровом блюде с десертной лопаткой. На виду у посетителей на подсобном столе парфе разрезают на порции и раскладывают на мелкие десертные тарелки.

Мороженое Сюрприз готовят и подают на овальном металлическом блюде. На блюдо укладывают выпеченный бисквит, на него помещают нарезанные апельсины или консервированные фрукты, шарики мороженого, закрывают консервированными фруктами и сверху изделие покрывают из кондитерского мешка взбитыми с сахарной пудрой яичными белками, запекают в сильно нагретом жарочном шкафу в течение нескольких минут. При подаче по краям блюда раскладывают мелкие кусочки сахара, поливают их коньяком и поджигают.

Блюдо можно подать в обнос или поставить его на стол. Раскладывают десертной лопаткой. На стол заранее ставят мелкую десертную тарелку и кладут десертный прибор (нож, вилку, ложку).

Фрукты в ассортименте являются лучшим десертом. При обслуживании групп посетителей и банкетов фрукты подают в хрустальных вазах. В вазу горкой укладывают фрукты разных видов и ставят ее в центр стола. Стол сервируют десертными тарелками, фруктовыми ножами и вилками. Фрукты в вазе можно предложить гостям в обнос, подойдя к каждому из них с левой стороны. Вазу на высокой ножке держат за верхнюю часть ножки.

При индивидуальном обслуживании фрукты можно подать разделанными и очищенными в ассортименте на мелкой десертной тарелке, которую ставят перед гостем. Едят десертным ножом и вилкой. Если фрукты (яблоко, груша, банан, персик, апельсин, нектарин) подают на стол неразделанными, то гости сами очищают плоды от косточек, кожицы. В этом случае перед гостем ставят мелкую десертную тарелку с фруктовым прибором (ножом и вилкой), а правее располагают десертную тарелку с фруктами. Для ополаскивания пальцев приносят вазочку с теплой водой и лепестками роз. Вазочку устанавливают в полотняной салфетке, сложенной конвертом, на закусочной тарелке.

Если фрукты подают целиком, то стол сервируют фруктовым прибором (ножом и вилкой).

Грейпфрут и памеллу подают разрезанными поперек на две половинки на десертной тарелке. Едят чайной ложкой. Справа в розетке подают сахарную пудру с чайной ложкой.

Манго подают на мелкой десертной тарелке. Тарелку с манго ставят справа от гостя. Стол сервируют мелкой десертной тарелкой и фруктовым прибором (нож и вилка). Для ополаскивания пальцев приносят вазочку с теплой водой. Гость очищает манго от кожицы, ополаскивает пальцы, вытирает их полотняной салфеткой, затем придерживая вилкой косточку в середине плода, ножом срезает мякоть.

Карамболла — зеленые кислые фрукты огуречного дерева в форме звездочки, используются при оформлении сладких блюд, которые подают на мелкой десертной тарелке. Едят десертным ножом и вилкой.

Киви, инжир подают на мелкой десертной тарелке, разрезанными пополам. Ставят перед гостем. Едят десертной или чайной ложкой, отделяя мякоть от кожицы.

Абрикосы, сливы подают на десертной тарелке, прибор фруктовый. Справа ставят пирожковую тарелку для косточек.

Клубнику, малину, ежевику подают в креманке. Сверху ягоды можно оформить взбитыми сливками. Креманку ставят перед гостем на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой и десертной ложкой.

Если ягоды подают с охлажденными сливками или молоком, стол сервируют глубокой и мелкой десертными тарелками и десертной ложкой. Молоко или сливки приносят в молочнике или сливочнике, ставят справа на пирожковую тарелку.

Ананас подают очищенным и нарезанным кружочками, залитым сиропом в креманке на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой и десертной ложкой. Ставят перед гостем. Ананас можно подать в целом виде в фарфоровой вазе, предварительно обработав его: срезают верхнюю часть султан и основание плода, затем выемкой удаляют середину и острым ножом отделяют мякоть от кожицы, стараясь не разрезать ее. Очистив от кожицы мякоть ананаса, ее нарезают тонкими кольцами. В вазу ставят полую кожуру, в которой делают несколько отверстий. Внутри зажигают коньяк, сверху закрывают верхушкой. Ананас, нарезанный кольцами, раскладывают по всей вазе вокруг основания плода.

Арбуз и дыню можно подать разделанными на производстве. Стол сервируют десертной тарелкой и десертным прибором (ножом и вилкой). Справа от гостя ставят десертную тарелку с дольками арбуза или дыни. Гость берет рукой дольку, перекладывает на свою тарелку, накалывает вилкой мякоть, отделяет кожицу ножом, удаляет косточки у арбуза.

Арбуз и дыню можно подать целиком. Их промывают, обсушивают, разрезают вдоль на две части, у дыни удаляют из середины волокнистую массу и семена, а затем нарезают на сегменты. Арбуз укладывают на круглое фарфоровое блюдо, а

дыню — на овальное. Для удобства посетителей можно каждый второй кусок выдвинуть из ряда на 1—2 см к борту блюда. Стол сервируют десертной тарелкой и десертным прибором.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №29-30

Тема 15: Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.

Цель работы: Изучить Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для припускания. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2,3,4.

Задание 1.

Изучить напитки

Методические рекомендации по выполнению.

На предприятиях общественного питания молоко поступает пастеризованное в бутылках или пакетах, а также разливное – во флягах.

Молоко, поступившее во флягах, перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении молока составляют 5%. Из бутылок и пакетов молоко, кефир и другие кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. При этом потери при реализации составляют: кефира – 3,5%; ацидофилина – 7,5%; ряженки – 3%; простокваши – 5%.

Молоко и кисломолочные продукты подают в стаканах.

Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10 г, а также с кукурузными или пшеничными хлопьями – по 15 г на порцию.

Простоквашу, ряженку, поступающие в банках (емкостью 0,2 л), отпускают в этой же посуде.

Фруктово-ягодные прохладительные напитки (морсы)

Флодово-ягодные прохладительные напитки готовят из лимонов, ревеня, клюквы, других плодов и ягод, а также из варенья и сиропов.

Отпускают напитки охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лед подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

При приготовлении прохладительных напитков сахар рекомендуется предварительно растворить в воде и процедить.

Напиток апельсиновый или лимонный

Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, а затем оставляют на 3-4 ч для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.

Напиток клюквенный

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают.

В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Напиток яблочный

Яблоки с удаленными семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Напиток из варенья

Варенье разводят горячей водой и доводят до кипения, процеживают, одновременно протирая ягоды, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения и охлаждают.

Напиток из сиропа

В сироп промышленного производства вливают небольшое количество теплой кипяченой воды (400С), перемешивают, добавляют остальную кипяченую воду и охлаждают.

Напиток из кураги

Подготовленную курагу заливают горячей водой, варят, плоды протирают, соединяют с отваром, закрывают крышкой и настаивают в течение 25-30 мин. Затем добавляют мед и размешивают до полного его растворения.

Отвар из шиповника

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Затем оставляют для настаивания на 22-24 ч. После этого отвар процеживают.

Квас

Хлебный квас по своим вкусовым, жаждоутоляющим и освежающим свойствам является одним из лучших безалкогольных напитков. Квас содержит углекислый газ (0,3-0,4%), молочную кислоту, полезную микрофлору (дрожжи, молочные бактерии), витамины В1, В2, РР, Д и др., сахар и декстрины. Содержание спирта в нем составляет 0,4-0,6%. Один литр кваса содержит 240-300 ккал. В настоящее время основная масса кваса производится предприятиями пищевой промышленности, и только в отдельных случаях его готовят на предприятиях общественного питания.

Для этого готовят сусло – водный настой слегка поджаренных сухарей ржаного хлеба. Готовят сусло в настоянных чанах, на дно которых помещают деревянную крестовину, а на нее цедильный круг, покрытый тканью. На цедильный круг насыпают поджаренные ржаные сухари и заливают их кипятком (17,5 л на 1 кг сухарей).

После настаивания в течение 1,5 ч жидкость сливают через спускное отверстие, а в настоянный чан вновь наливают кипяток (12,5 л на 1 кг сухарей), вновь настаивают 1,5 ч и соединяют с первым настоем. Полученное сусло охлаждают до 20-25^о, фильтруют, добавляют раствор сахара и дрожжей и оставляют для брожения. На 1 кг сусла берут 30 г сахара и 1,5 г дрожжей. Лучше дрожжи вводить в виде опары: пшеничную муку развести водой, добавить дрожжи и дать им подойти. Брожение проводят при 25^о до появления пены. После этого квас охлаждают до 4-6^о и выдерживают 2-3 дня. Кислотность такого кваса 0,2-0,3% в пересчете на молочную кислоту. При выдерживании в квас кладут изюм, затем его разливают в бутылки и закупоривают. В готовый квас промышленного или кустарного производства перед отпуском можно добавлять тертый хрен, мяту.

Содержание экстрактивных веществ в квасе, употребляемом в качестве напитка, составляет 5-10%.

Квас хлебный из экстракта

Экстракт хлебного кваса разводят кипяченой теплой водой. Дрожжи также разводят теплой кипяченой водой и оставляют на 20-30 мин, соединяют с

разведенным экстрактом, добавляют сахар и оставляют на 5-6 ч для брожения при температуре 20⁰С, затем процеживают.

Напиток «Петровский»

В небольшое количество кваса добавляют мед, размешивают до полного растворения, соединяют с оставшимся квасом, кладут нарезанный ломтиками хрен, плотно закрывают и оставляют на 2-4 ч в охлажденном помещении. Затем процеживают. Подают с кусочками пищевого льда.

Квас яблочный

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин и оставляют на 3-4 мин для настаивания. Затем добавляют разведенные в теплом отваре дрожжи, сахар, лимонную кислоту, оставляют на 24 ч для брожения при температуре 20⁰С, процеживают и охлаждают.

Отпускают квас по 200 г на порцию.

Квас клюквенный

Подготовленную клюкву протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют разведенные дрожжи, сахар, отжатый сок и оставляют на 5-6 ч для брожения при температуре 20⁰С, затем процеживают и охлаждают.

Отпускают по 200 г на порцию.

Меды

В глубокой древности бортничество – сбор дикого меда было важнейшей отраслью хозяйства восточных славян. Впоследствии заменило его пчеловодство, но мед оставался долго одним из основных продуктов питания.

Тысячи пудов меда хранились в подвалах кремлевских дворцов. Упоминается он в числе важнейших продовольственных запасов во всех дворцовых и монастырских книгах.

Пчелиный мед – одно из самых удивительных созданий природы. Тысячи километров пролетают трудолюбивые пчелы, чтобы запомнить соты собранным с цветов нектаром или сладкой жидкостью, выделяющейся на стеблях и листьях растений (падевый мед). Принесенный пчелами в ульи нектар уже не тот, что собрали они на полях и лугах: в нем начались сложные процессы, превращающие его в душистый мед – липовый, гречишный, клеверный и т.д. В сотах он созревает, густеет, делается вязким,

и только когда он приобретает нужные качества, пчелы запечатывают соты. Содержит мед свыше 80% сахаров (главным образом глюкозу и фруктозу), белки, ферменты, ароматические вещества. Из этого природного меда наши предки делали хмельной, но слабоалкогольный напиток, который тоже назывался медом. Крепость такого меда 2,5-5%.

Мед ароматный

В воду кладут мед, корицу и варят, пока останется примерно половина жидкости, охлаждают до 30-35°C и кладут кусок ржаного хлеба без корок, обмазанный дрожжами, и немного хмеля. Брожение должно идти около одного часа. Если оно проходит медленно, то добавляют дрожжей. Жидкость процеживают, сливают в бочонок или бидон и кладут туда завернутые порознь пряности: кардамон, фиалковый корень, гвоздику, а также замоченный и растворенный в теплой воде желатин. Посуду закрывают и ставят в холодильник на 12 сут. Потом разливают в бутылки, закупоривают и хранят на холоде. Через 2 месяца мед достаточно созреет.

Вода 70 л, мед 8 кг, корица 35 г, кардамон и фиалковый корень – по 35-40 г, гвоздика 25 г, желатин 100 г, хмель 5-6 г.

Делали меды с добавлением различных соков – малинового, черносмородинового и др.

Мед из клюквы

В воду добавляют мед, кипятят и снимают пену. Когда пена уже не будет появляться, сливают медовый сироп в кадку или другую посуду, охлаждают до 30-35°C, добавляют отжатый клюквенный сок, корицу, гвоздику, несколько ломтиков пшеничного хлеба, смазанного дрожжами, и оставляют мед на 2 дня для брожения. Затем его процеживают, выдерживают 15-25 дней на холоде и разливают в бутылки.

Воды 70 л, мед 8 кг, сок клюквенный 4 л.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №31-32.

Тема 16: Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.

Цель работы: Изучить комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1

Задание 1.

Изучить комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.

Методические рекомендации по выполнению.

На предприятиях общественного питания молоко поступает пастеризованное в бутылках или пакетах, а также разливное – во флягах.

Молоко, поступившее во флягах, перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении молока составляют 5%. Из бутылок и пакетов молоко, кефир и другие кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. При этом потери при реализации составляют: кефира – 3,5%; ацидофилина – 7,5%; ряженки – 3%; простокваши – 5%.

Молоко и кисломолочные продукты подают в стаканах.

Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10 г, а также с кукурузными или пшеничными хлопьями – по 15 г на порцию.

Простоквашу, ряженку, поступающие в банках (емкостью 0,2 л), отпускают в этой же посуде.

Фруктово-ягодные охлаждающие напитки (морсы)

Фруктово-ягодные охлаждающие напитки готовят из лимонов, ревеня, клюквы, других плодов и ягод, а также из варенья и сиропов.

Отпускают напитки охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лед подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

При приготовлении охлаждающих напитков сахар рекомендуется предварительно растворить в воде и процедить.

Напиток апельсиновый или лимонный

Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, а затем оставляют на 3-4 ч для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.

Напиток клюквенный

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают.

В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Напиток яблочный

Яблоки с удаленными семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Напиток из варенья

Варенье разводят горячей водой и доводят до кипения, процеживают, одновременно протирая ягоды, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения и охлаждают.

Напиток из сиропа

В сироп промышленного производства вливают небольшое количество теплой кипяченой воды (400С), перемешивают, добавляют остальную кипяченую воду и охлаждают.

Напиток из кураги

Подготовленную курагу заливают горячей водой, варят, плоды протирают, соединяют с отваром, закрывают крышкой и настаивают в течение 25-30 мин. Затем добавляют мед и размешивают до полного его растворения.

Отвар из шиповника

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Затем оставляют для настаивания на 22-24 ч. После этого отвар процеживают.

Квас

Хлебный квас по своим вкусовым, жаждоутоляющим и освежающим свойствам является одним из лучших безалкогольных напитков. Квас содержит углекислый газ (0,3-0,4%), молочную кислоту, полезную микрофлору (дрожжи, молочные бактерии), витамины В1, В2, РР, Д и др., сахар и декстрины. Содержание спирта в нем составляет 0,4-0,6%. Один литр кваса содержит 240-300 ккал. В настоящее время основная масса кваса

производится предприятиями пищевой промышленности, и только в отдельных случаях его готовят на предприятиях общественного питания.

Для этого готовят сусло – водный настой слегка поджаренных сухарей ржаного хлеба. Готовят сусло в настойных чанах, на дно которых помещают деревянную крестовину, а на нее цедильный круг, покрытый тканью. На цедильный круг насыпают поджаренные ржаные сухари и заливают их кипятком (17,5 л на 1 кг сухарей).

После настаивания в течение 1,5 ч жидкость сливают через спускное отверстие, а в настойный чан вновь наливают кипяток (12,5 л на 1 кг сухарей), вновь настаивают 1,5 ч и соединяют с первым настоем. Полученное сусло охлаждают до 20-25⁰, фильтруют, добавляют раствор сахара и дрожжей и оставляют для брожения. На 1 кг сусла берут 30 г сахара и 1,5 г дрожжей. Лучше дрожжи вводить в виде опары: пшеничную муку развести водой, добавить дрожжи и дать им подойти. Брожение проводят при 25⁰ до появления пены. После этого квас охлаждают до 4-6⁰ и выдерживают 2-3 дня. Кислотность такого кваса 0,2-0,3% в пересчете на молочную кислоту. При выдерживании в квас кладут изюм, затем его разливают в бутылки и закупоривают. В готовый квас промышленного или кустарного производства перед отпуском можно добавлять тертый хрен, мяту.

Содержание экстрактивных веществ в квасе, употребляемом в качестве напитка, составляет 5-10%.

Квас хлебный из экстракта

Экстракт хлебного кваса разводят кипяченой теплой водой. Дрожжи также разводят теплой кипяченой водой и оставляют на 20-30 мин, соединяют с разведенным экстрактом, добавляют сахар и оставляют на 5-6 ч для брожения при температуре 20⁰С, затем процеживают.

Напиток «Петровский»

В небольшое количество кваса добавляют мед, размешивают до полного растворения, соединяют с оставшимся квасом, кладут нарезанный ломтиками хрен, плотно закрывают и оставляют на 2-4 ч в охлажденном помещении. Затем процеживают. Подают с кусочками пищевого льда.

Квас яблочный

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин и оставляют на 3-4 мин для настаивания. Затем добавляют разведенные в теплом отваре дрожжи, сахар, лимонную кислоту, оставляют на 24 ч для брожения при температуре 20⁰С, процеживают и охлаждают.

Отпускают квас по 200 г на порцию.

Квас клюквенный

Подготовленную клюкву протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют разведенные дрожжи, сахар, отжатый сок и оставляют на 5-6 ч для брожения при температуре 20⁰С, затем процеживают и охлаждают.

Отпускают по 200 г на порцию.

Меды

В глубокой древности бортничество – сбор дикого меда было важнейшей отраслью хозяйства восточных славян. Впоследствии заменило его пчеловодство, но мед оставался долго одним из основных продуктов питания.

Тысячи пудов меда хранились в подвалах кремлевских дворцов. Упоминается он в числе важнейших продовольственных запасов во всех дворцовых и монастырских книгах.

Пчелиный мед – одно из самых удивительных созданий природы. Тысячи километров пролетают трудолюбивые пчелы, чтобы запомнить соты собранным с цветов нектаром или сладкой жидкостью, выделяющейся на стеблях и листьях растений (падевый мед). Принесенный пчелами в ульи нектар уже не тот, что собрали они на полях и лугах: в нем начались сложнейшие процессы, превращающие его в душистый мед – липовый, гречишный, клеверный и т.д. В сотах он созревает, густеет, делается вязким, и только когда он приобретает нужные качества, пчелы запечатывают соты. Содержит мед свыше 80% сахаров (главным образом глюкозу и фруктозу), белки, ферменты, ароматические вещества. Из этого природного меда наши предки делали хмельной, но слабоалкогольный напиток, который тоже назывался медом. Крепость такого меда 2,5-5%.

Мед ароматный

В воду кладут мед, корицу и варят, пока останется примерно половина жидкости, охлаждают до 30-35⁰С и кладут кусок ржаного хлеба без корок, обмазанный дрожжами, и немного хмеля. Брожение должно идти около одного часа. Если оно проходит медленно, то добавляют дрожжей. Жидкость процеживают, сливают в бочонок или бидон и кладут туда завернутые порознь пряности: кардамон, фиалковый корень, гвоздику, а также замоченный и растворенный в теплой воде желатин. Посуду закрывают и ставят в холодильник на 12 сут. Потом разливают в бутылки, закупоривают и хранят на холоде. Через 2 месяца мед достаточно созреет.

Вода 70 л, мед 8 кг, корица 35 г, кардамон и фиалковый корень – по 35-40 г, гвоздика 25 г, желатин 100 г, хмель 5-6 г.

Делали мефы с добавлением различных соков – малинового, черносмородинового и др.

Мед из клюквы

В воду добавляют мед, кипятят и снимают пену. Когда пена уже не будет появляться, сливают медовый сироп в кадку или другую посуду, охлаждают до 30-35°C, добавляют отжатый клюквенный сок, корицу, гвоздику, несколько ломтиков пшеничного хлеба, смазанного дрожжами, и оставляют мед на 2 дня для брожения. Затем его процеживают, выдерживают 15-25 дней на холоде и разливают в бутылки.

Воды 70 л, мед 8 кг, сок клюквенный 4 л.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 33-34

Тема 17: Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента.

Цель работы: Изучить рецептуры холодных напитков сложного ассортимента.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Основные этапы приготовления котлетной массы.

Методические рекомендации по выполнению.

*Холодные напитки. Технология приготовления, правила подачи.
Ассортимент*

суп напиток горячий охлажденный

Молоко, кисломолочные продукты

На предприятиях общественного питания молоко поступает пастеризованное в бутылках или пакетах, а также разливное - во флягах.

Молоко, поступившее во флягах, перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении молока составляют

5%. Из бутылок и пакетов молоко, кефир и другие кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. При этом потери при реализации составляют: кефира -3,5%; ацидофилина - 7,5%; ряженки - 3%; простокваши - 5%.

Молоко и кисломолочные продукты подают в стаканах.

Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10 г, а также с кукурузными или пшеничными хлопьями - по 15 г на порцию.

Простоквашу, ряженку, поступающие в банках (емкостью 0,2 л), отпускают в этой же посуде.

Фруктово-ягодные охлаждающие напитки (морсы)

Фруктово-ягодные охлаждающие напитки готовят из лимонов, ревеня, клюквы, других плодов и ягод, а также из варенья и сиропов.

Отпускают напитки охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании - в кувшинах. Пищевой лед подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

При приготовлении охлаждающих напитков сахар рекомендуется предварительно растворить в воде и процедить.

Напиток апельсиновый или лимонный

Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, а затем оставляют на 3-4 ч для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.

Напиток клюквенный

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают.

В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Напиток яблочный

Яблоки с удаленными семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Напиток из варенья

Варенье разводят горячей водой и доводят до кипения, процеживают, одновременно протирая ягоды, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения и охлаждают.

Напиток из сиропа

В сироп промышленного производства вливают небольшое количество теплой кипяченой воды (400С), перемешивают, добавляют остальную кипяченую воду и охлаждают.

Напиток из кураги

Подготовленную курагу заливают горячей водой, варят, плоды протирают, соединяют с отваром, закрывают крышкой и настаивают в течение 25-30 мин. Затем добавляют мед и размешивают до полного его растворения.

Отвар из шиповника

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Затем оставляют для настаивания на 22-24 ч. После этого отвар процеживают.

Квас

Хлебный квас по своим вкусовым, жаждоутоляющим и освежающим свойствам является одним из лучших безалкогольных напитков. Квас содержит углекислый газ (0,3-0,4%), молочную кислоту, полезную микрофлору (дрожжи, молочные бактерии), витамины В1, В2, РР, Д и др., сахар и декстрины. Содержание спирта в нем составляет 0,4-0,6%. Один литр кваса содержит 240-300 ккал. В настоящее время основная масса кваса производится предприятиями пищевой промышленности, и только в отдельных случаях его готовят на предприятиях общественного питания.

Для этого готовят сусло - водный настой слегка поджаренных сухарей ржаного хлеба. Готовят сусло в настоящих чанах, на дно которых помещают деревянную крестовину, а на нее цедильный круг, покрытый тканью. На цедильный круг насыпают поджаренные ржаные сухари и заливают их кипятком (17,5 л на 1 кг сухарей).

После настаивания в течение 1,5 ч жидкость сливают через спускное отверстие, а в настойный чан вновь наливают кипяток (12,5 л на 1 кг сухарей), вновь настаивают 1,5 ч и соединяют с первым настоем. Полученное сусло охлаждают до 20-25°, фильтруют, добавляют раствор сахара и дрожжей и оставляют для брожения. На 1 кг сусла берут 30 г сахара и 1,5 г дрожжей. Лучше дрожжи вводить в виде опары: пшеничную муку развести водой, добавить дрожжи и дать им подойти. Брожение проводят при 25° до появления пены. После этого квас охлаждают до 4-6° и выдерживают 2-3 дня. Кислотность такого кваса 0,2-0,3% в

пересчете на молочную кислоту. При выдерживании в квас кладут изюм, затем его разливают в бутылки и закупоривают. В готовый квас промышленного или кустарного производства перед выпуском можно добавлять тертый хрен, мяту.

Содержание экстрактивных веществ в квасе, употребляемом в качестве напитка, составляет 5-10%.

Квас хлебный из экстракта

Экстракт хлебного кваса разводят кипяченой теплой водой. Дрожжи также разводят теплой кипяченой водой и оставляют на 20-30 мин, соединяют с разведенным экстрактом, добавляют сахар и оставляют на 5-6 ч для брожения при температуре 200С, затем процеживают.

Напиток «Петровский»

В небольшое количество кваса добавляют мед, размешивают до полного растворения, соединяют с оставшимся квасом, кладут нарезанный ломтиками хрен, плотно закрывают и оставляют на 2-4 ч в охлажденном помещении. Затем процеживают. Подают с кусочками пищевого льда.

Квас яблочный

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин и оставляют на 3-4 мин для настаивания. Затем добавляют разведенные в теплом отваре дрожжи, сахар, лимонную кислоту, оставляют на 24 ч для брожения при температуре 200С, процеживают и охлаждают.

Отпускают квас по 200 г на порцию.

Квас клюквенный

Подготовленную клюкву протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют разведенные дрожжи, сахар, отжатый сок и оставляют на 5-6 ч для брожения при температуре 200С, затем процеживают и охлаждают.

Отпускают по 200 г на порцию.

Меды

В глубокой древности бортничество - сбор дикого меда было важнейшей отраслью хозяйства восточных славян. Впоследствии заменило его пчеловодство, но мед оставался долго одним из основных продуктов питания.

Тысячи пудов меда хранились в подвалах кремлевских дворцов. Упоминается он в числе важнейших продовольственных запасов во всех дворцовых и монастырских книгах.

Пчелиный мед - одно из самых удивительных созданий природы. Тысячи километров пролетают трудолюбивые пчелы, чтобы запомнить соты собранным с цветов нектаром или сладкой жидкостью, выделяющейся на стеблях и листьях растений (падевый мед). Принесенный пчелами в ульи нектар уже не тот, что собрали они на полях и лугах: в нем начались сложнейшие процессы, превращающие его в душистый мед - липовый, гречишный, клеверный и т.д. В сотах он созревает, густеет, делается вязким, и только когда он приобретает нужные качества, пчелы запечатывают соты. Содержит мед свыше 80% сахаров (главным образом глюкозу и фруктозу), белки, ферменты, ароматические вещества. Из этого природного меда наши предки делали хмельной, но слабоалкогольный напиток, который тоже назывался медом. Крепость такого меда 2,5-5%.

Мед ароматный

В воду кладут мед, корицу и варят, пока останется примерно половина жидкости, охлаждают до 30-35°C и кладут кусок ржаного хлеба без корок, обмазанный дрожжами, и немного хмеля. Брожение должно идти около одного часа. Если оно проходит медленно, то добавляют дрожжей. Жидкость процеживают, сливают в бочонок или бидон и кладут туда завернутые порознь пряности: кардамон, фиалковый корень, гвоздику, а также замоченный и растворенный в теплой воде желатин. Посуду закрывают и ставят в холодильник на 12 сут. Потом разливают в бутылки, закупоривают и хранят на холоде. Через 2 месяца мед достаточно созреет.

Вода 70 л, мед 8 кг, корица 35 г, кардамон и фиалковый корень - по 35-40 г, гвоздика 25 г, желатин 100 г, хмель 5-6 г.

Делали меды с добавлением различных соков - малинового, черносмородинового и др.

Мед из клюквы

В воду добавляют мед, кипятят и снимают пену. Когда пена уже не будет появляться, сливают медовый сироп в кадку или другую посуду, охлаждают до 30-35°C, добавляют отжатый клюквенный сок, корицу, гвоздику, несколько ломтиков пшеничного хлеба, смазанного дрожжами, и оставляют мед на 2 дня для брожения. Затем его процеживают, выдерживают 15-25 дней на холоде и разливают в бутылки.

Воды 70 л, мед 8 кг, сок клюквенный 4 л.

Безалкогольные смешанные напитки

Общие правила приготовления смешанных напитков

Большинство из этих напитков приготавливается в шейкере или в миксере. Шейкер состоит из основания в виде стакана, куда помещают лед и вливают напитки. Другая часть шейкера - фильтр. Он надевается на основание и служит для отделения приготовленного в шейкере напитка от льда при переливании в рюмки. И последняя часть - крышка-колпачок. Она надевается на фильтр. Все части шейкера плотно подогнаны друг к другу, так что при встряхивании находящаяся в нем жидкость не вытекает. Шейкеры изготавливают из серебра, нержавеющей стали, мельхиора, стекла и пластмассы.

Применяют шейкеры и более простой конструкции: на стеклянный толстостенный стакан надевается металлический стакан большого диаметра.

Многие коктейли приготавливают в миксере (не путать с электромиксером). Это приспособление иногда называют блендер. Оба эти слова - синонимы, происходят от английских слов *mix*, *blend* - смешивать. Миксер - это конусообразный стакан (с носиком) емкостью от 500 до 1000 см³.

Для того чтобы отделить напиток, приготовленный в миксере (или шейкере) от льда, пользуются фильтром (стрейнером). Он напоминает теннисную ракетку, ручка которой соединена с плоской круглой пластиной. На пластине расположены мелкие отверстия. По всей длине окружности пластины крепится пружина, с помощью которой фильтр, помещенный в миксер (или шейкер), довольно плотно прилегает к его стенкам.

Перемешивают напитки, приготавливаемые в миксере, ложкой с длинной ручкой (около 30 см). На другом конце ручки может быть «пятячок» для разминания, например, сахара и мяты на дне стакана или вилка, чтобы переложить в рюмку с приготовленным напитком дольку апельсина или ломтик лимона.

Апельсины или лимоны нарезают фруктовым ножом с мелкой пилочкой на лезвии.

При приготовлении смешанных напитков необходимо заранее запастись льдом. Кубики льда приготавливают в холодильнике и хранят в специальном контейнере, позволяющем сохранять лед даже в жаркие дни в течение нескольких часов.

Для приготовления некоторых смешанных напитков используется измельченный лед, он сильнее и быстрее охлаждает напитки. Такой лед называют «фраппе» (от французского *frapper* - бить, ударять, стучать). Для того чтобы его приготовить, 10-15 кубиков льда кладут в холщовый мешочек и измельчают молотком.

Перекладывать кубики льда в рюмки или стаканы удобнее специальной ложкой или щипцами. Ими же кладут в готовый напиток и фрукты.

Некоторые напитки, например смешанные напитки с мороженым, готовят в электромиксере.

Для вишни, входящей в состав коктейлей, а также для закусок, подаваемых к ним, используют коктейльные шпажки.

Не забудьте и о соломке для коктейлей. Есть смешанные напитки, которые подаются с двумя соломками.

Всегда под рукой должен быть универсальный ключ для открывания бутылок и банок с фруктовым соком.

Для того чтобы рюмки и стаканы со смешанными напитками не оставляли на скатерти или столе мокрых пятен, под них подкладывают бумажные салфетки.

Существуют несколько основных способов приготовления смешанных напитков.

В шейкере обычно приготавливают коктейли, содержащие сиропы, ликеры, сладкие настойки, сливки, яйца, фруктовые соки, которые смешать обычным способом довольно трудно.

Приведем несколько правил приготовления напитков в шейкере.

1. Шейкер всегда должен быть чистым, сухим и находиться в разобранном виде.
2. Перед употреблением убедитесь, что шейкер не имеет посторонних запахов.
3. Прежде чем приступить к приготовлению напитка, проверьте, все ли предусмотренные рецептурой компоненты имеются под рукой.
4. Наполните шейкер на 2/3 объема льдом.
5. Охладите рюмки или стаканы. Для этого их также наполняют льдом на 2/3 объема
6. Слейте из шейкера воду, образовавшуюся в результате таяния льда, и влейте в него все полагающиеся по рецептуре компоненты. При этом не старайтесь за один раз приготовить в шейкере более трех порций коктейля.
7. Если в рецептуру входят безалкогольные газированные напитки, шампанское или сидр, вливать их в шейкер не следует. Ими разбавляют приготовленные напитки непосредственно в стакане или рюмке.
8. Закройте шейкер фильтром и крышкой.
9. Возьмите шейкер обеими руками. Одна рука при этом должна держать шейкер за дно, другая - придерживать крышку.

10. Быстрыми резкими движениями горизонтально от себя или вверх и вниз смешайте напиток.

11. Никогда не взбивайте напиток более 10 с, иначе лед в шейкере будет интенсивно таять и вода разбавит приготовляемый напиток. Вкус коктейля при этом ухудшается.

12. После охлаждения рюмок и стаканов удалите из них лед.

13. Снимите с шейкера крышку и разлейте приготовленный коктейль в рюмки.

14. Коктейль можно украсить ягодами вишни, долькой апельсина или ломтиками лимона.

В миксере готовят коктейли, состоящие из легко смешивающихся друг с другом компонентов.

1. Наполните миксер на 2/3 объема льдом.

2. Охладите рюмки или стаканы.

3. Слейте из миксера воду, образовавшуюся в результате таяния льда, и влейте в него все полагающиеся по рецептуре компоненты.

4. Размешайте содержимое предварительно охлажденной ложкой.

5. Из охлажденных рюмок удалите лед.

6. При помощи фильтра (стрейнера) разлейте коктейль по рюмкам.

7. Коктейль можно украсить оливкой, ягодами вишни и т.д.

И последний, самый простой способ приготовления смешанных напитков - в рюмке или стакане.

Стаканы или рюмки предварительно охлаждают, наполняя льдом. После охлаждения освобождают их от льда (если напиток подается со льдом, достаточно слить воду, образовавшуюся от таяния льда), вливают все полагающиеся по рецептуре компоненты и размешивают их ложкой. Затем украшают напиток.

Несколько слов об украшении смешанных напитков. Их чаще всего украшают ягодами вишни, оливками. Ломтиками или дольками лимона или апельсина.

Вишню и оливки можно положить в приготовленный напиток, или, предварительно нанизав их на коктейльные шпажки, опустить в коктейль, или укрепить их на торце стакана или рюмки.

Лимоны и апельсины, прежде чем нарезать, необходимо вымыть. Их чаще всего нарезают тонкими ломтиками (кружочками) или полуломтиками на деревянной доске. Для того чтобы ломтик можно было надеть на край стакана, на нем делают радиальный надрез. На полуломтике такой надрез лучше сделать между цедрой и мякотью.

Для украшения напитков используют и дольки апельсина. Обычно апельсин средних размеров разрезают вдоль по диаметру на восемь равных частей. Дольки апельсина кладут в стакан с напитком.

Для приготовления некоторых коктейлей может понадобиться цедра лимона или апельсина. Ножом срезают с лимона или апельсина тонкий кусочек цедры размером 1 см². В рюмки с готовым коктейлем выжимают эфирные масла из этого кусочка цедры и опускают его в коктейль. Что придает напитку специфический аромат.

Ободок коктейльной рюмки можно украсить так называемой наледью. Наружный край рюмки смазывают по кругу шириной около 1 см долькой лимона или апельсина, а затем погружают в сахарную пудру. Лишний сахар стряхивают, и наледь готова. Теперь в рюмку можно налить приготовленный коктейль.

Смешанные напитки и коктейли пьют из специальных рюмок и бокалов.

Слоистые коктейли приготавливают и подают в рюмках, по форме напоминающих узкий конус. Емкость рюмки 100 см³.

Далее следуют стаканы. Первый из них - так называемый старомодный (олд-фэшэнд). Его емкость 125-150 см³. Из этого стакана пьют коктейли, называемые олд-фэшэнд и напитки, подаваемые со льдом, например виски со льдом. Из стопки емкостью 50 см³ пьют крепкоалкогольные напитки, если их подают без льда. Стопкой можно также отмерять напитки при приготовлении коктейлей.

Стакан тумблер с английского можно перевести как «неваляшка». Это название стакан получил в то время, когда посуду подобной формы изготавливали с толстым округлым дном. Емкость стакана 150-200 см³. В нем подают такие коктейли, как флип, но можно подать и соки, минеральную воду или любой газированный напиток со льдом.

Следующий стакан - хайбол - несколько большей емкостью - 250-300 см³. Из него пьют почти все прохладительные и тонизирующие напитки.

И наконец, самый большой стакан - коллинз (по названию одного из популярных прохладительных напитков). Из этого стакана пьют и пиво. Его емкость 300-400 см³.

Горячие смешанные напитки, например пунш, лучше подавать в специальных чашках емкостью 125-150 см³. Эти чашки могут быть фарфоровыми или стеклянными.

Смешанные напитки готовят на основе фруктовых, ягодных, овощных соков, морсов, молока, кефира, простокваши, чая, кофе с добавлением яиц, разнообразных сиропов, морсов, фруктов, ягод. Они могут быть холодными и горячими. Некоторые из них рекомендуются для утоления жажды в жаркие летние дни, как, например, квас. Морс, крушон, другие - в качестве аперитива для улучшения аппетита перед едой, третьи - на десерт. Многие из них можно рекомендовать и детям.

Нормы расхода основных компонентов приведены в см³ и г на порцию.

Рис. 2. Ассортимент смешанных напитков

Крушоны

Безалкогольные крушоны готовят на основе различных ягод и фруктов с добавлением сиропов, лимонного сока и минеральной или содовой воды. Эти прохладительные напитки приготавливают обычно большими порциями на 6-12 человек, в крушонницах.

Ягодный крушон

Клубника 500, сахарный песок 200, лимонный сок 100, содовая или минеральная вода 1000.

Клубнику очищают от плодоножек и промывают под струей воды. Подготовленную клубнику укладывают на дно крушонницы или кувшина, пересыпают сахаром и ставят в холодильник на 1-2 ч. Затем добавляют в крушонницу или кувшин достаточное количество льда, лимонный сок и содовую или минеральную воду. Осторожно перемешивают крушон, так, чтобы не размять клубнику и разливают его по чашкам или в стаканы тумблер. Клубнику в рецептуре крушона можно заменить любой другой ягодой.

Клюквенный крушон

Клюква 200, сахарный сироп 200, апельсин, нарезанный тонкими ломтиками 1 шт., содовая или минеральная вода 1000.

Примерно половину клюквы разминают с сахаром. Добавляют туда же ломтики апельсина. В остальном приготовление этого напитка ничем не отличается от приготовления ягодного крушона.

Крушон «Красная смородина»

Красная смородина 500, сахарный песок 100, содовая или минеральная вода 1000.

Ягоды смородины ополаскивают, очищают от веточек. Разминают и через марлю отделяют сок. Полученный сок, сахар и содовую или минеральную воду смешивают в крушоннице или кувшине со льдом.

Аперитивы

Эти напитки готовят в шейкере. Все компоненты должны быть предварительно охлаждены. Подают напитки в стакане хайбол с соломинкой и 3-5 кубиками льда.

Мотто

Молоко 100, желток, томатный сок 50, соль и перец по вкусу.

Синьор Помидор

Томатный сок 120, желток, лимонный сок 2 чайные ложки, чеснок или зеленый лук 1 чайная ложка, соль и перец по вкусу.

Перед тем как готовить этот напиток, чеснок или зеленый лук растирают с солью в ступке.

Зеленый огуречик

Кефир 100, свежий огурец средних размеров. Укроп, соль и перец по вкусу.

Огурец очищают от кожи и натирают на терке. Зелень укропа мелко рубят. Готовый напиток подают в стакане хайбол с ложкой. Лед не добавляют.

Молочные напитки

Эти напитки можно приготовить в стакане, размешивая содержимое ложкой, или в шейкере. Однако лучше готовить их в электромиксере. Приготовленные в электромиксере молочные напитки отличаются хорошим вкусом, имеют однородную пенистую консистенцию.

Молочные безалкогольные напитки могут быть холодными и горячими. Холодные напитки приготавливают, как правило, со льдом и подают в стакане хайбол с соломинкой, но без льда. Горячие напитки подают без соломинки в предварительно подогретых стаканах хайбол.

В приведенных ниже рецептурах молоко можно заменить сливками 10- или 20%-ной жирности.

Медовое молоко

Молоко 130, мед 20.

Напиток лучше готовить в электромиксере. В зависимости от сезона его подают холодным (со льдом) или горячим.

Морковка

Молоко 100, морковь 1-2 шт. средних размеров, сахар 2 чайные ложки.

Морковь моют, очищают и натирают на терке. Все компоненты смешивают в электромиксере. Напиток подают с чайной ложкой в стакане хайбол без льда.

Смородина

Охлажденный кефир 70, сок красной смородины 50, сахар 30.

Можно приготовить и более густые молочные смешанные напитки.

Клубничный крем

Сливки 20%-ной жирности 100, клубника ? стакана, сахар 2 чайные ложки.

Клубнику моют, очищают от плодоножек и готовят из нее пюре с сахаром. К пюре добавляют охлажденные сливки и взбивают смесь в электромиксере.

Яблочный крем

Сливки 20%-ной жирности 100, яблоки 2 шт. средних размеров, сахар 2 столовые ложки, молотая корица.

Яблоки очищают от кожицы и семенной коробки. Готовят из них пюре с сахаром и молотой корицей. В остальном напиток приготавливают так же, как Клубничный крем.

Банановый крем

Сливки 20%-ной жирности 100, банан 1 шт., сахар 3 чайные ложки.

Напиток приготавливают так же, как Клубничный крем.

Напитки с мороженым

Эти напитки всегда подаются холодными, но лед в них не добавляют. Поэтому все компоненты должны быть предварительно охлаждены.

Среди напитков с мороженым известны так называемые айс-кремы. Мороженое в них не смешивают с остальными компонентами. Подают айс-кремы с соломинкой и ложкой.

Айс-крем с Содовой

Мороженое 50, содовая или минеральная вода 100.

На дно стакана хайбол кладут мороженое и наливают охлажденную Содовую или минеральную воду. Вместо Содовой воды можно использовать любой газированный напиток.

Малиновый айс-крим

Мороженое 50, малиновый сироп 30, содовая или минеральная вода 70.

Смешивают ложкой в стакане хайбол охлажденную Содовую или минеральную воду с малиновым сиропом. Затем добавляют мороженое.

Шоколадный айс-крим

Шоколадное сливочное мороженое 50, какао со сгущенным молоком 20, молоко 80.

Приготавливают так же, как Малиновый айс-крим.

От айс-кримов несколько отличаются напитки, все компоненты которых, включая и мороженое, взбивают вместе в шейкере или электромиксере. Их называют фраппе. Подают их в стаканах хайбол с соломинкой.

Фруктовый фраппе

Мороженое 80, любой фруктово-ягодный сироп 20, молоко 50.

Клубничный фраппе

Мороженое 70, сироп клубничный 30, клубника 30, сливки 20%-ной жирности 20.

Клубнику моют, очищают от плодоножек и готовят из нее пюре. Затем напиток готовят, как указано выше.

Шоколадный фраппе

Мороженое 80, какао со сгущенным молоком 20, сливки 20%-ной жирности 50.

Физы - это игристые пенящиеся напитки. В их состав обычно входят Содовая или минеральная вода, ягодные и фруктовые соки с кислым вкусом. Содовую или минеральную воду в этих напитках можно с успехом заменить газированной водой, приготовленной в сиропе. Готовят их в шейкере, куда вливают все компоненты за исключением Содовой или минеральной воды. Затем приготовленный напиток переливают в стакан хайбол, наположенный измельченным льдом и разбавляют содовой или минеральной водой. Готовый физ перемешивают ложкой, украшают ягодами вишни, ломтиком лимона или апельсина и подают с двумя соломинками.

Лимонный физ

Лимонный сок 20, сахарный сироп 30, яичный белок ?, содовая или минеральная вода 100.

Яичный физ

Лимонный сок 20, ванильный сироп 30, яйцо, содовая или минеральная вода 70.

Малиновый физ

Лимонный сок 20, малиновый сироп, содовая или минеральная вода 100.

Коблеры

Коблеры отличаются от других смешанных напитков обилием и разнообразием фруктов и ягод, входящих в их состав.

Приготавливают эти напитки следующим образом. В стакан коллинз, наполненный на 2/3 измельченным льдом, вливают все полагающиеся по рецептуре компоненты, кладут фрукты, ягоды и тщательно перемешивают напиток. Подают коблеры с соломинкой и чайной ложкой для фруктов.

Русский коблер

Березовый сок 70, лимонный сок 20, малиновый сироп 10, вишня, смородина 50.

Украшают напиток вишней из консервированного компота или свежзамороженными смородиной и вишней.

Клубничный коблер

Клубничный сок 80, лимонный сок 10, ванильный сироп 10, клубника 50.

Украшают напиток ягодами свежей клубники. Сверху можно уложить «шапку» из взбитых с сахаром сливок.

Вишневый коблер

Вишневый сок с мякотью 60, лимонный сок 20, сахарный сироп 20, вишня 50.

Украшают напиток вишней для коктейля или ягодами из консервированного вишневого компота. Вместо вишневого сока и сахарного сиропа можно использовать консервированный вишневый компот.

Джулепы

Это ароматические освежающие напитки с мятой. Вот несколько рецептов этих безалкогольных напитков.

Клубничный джулеп

Свежая мята 3 побега, сахарный песок 2 чайные ложки, клубничный сок 40, лимонный сок 20, клубничный сироп 10, 1-2 ягоды клубники.

Напиток приготавливают в старомодном стакане, куда кладут два побега мяты и сахарный песок. Мята тщательно растирают ложкой. Стакан ? заполняют измельченным льдом и вливают остальные компоненты. Содержимое стакана тщательно перемешивают ложкой. Украшают напиток веточкой свежей мяты и несколькими ягодами клубники.

Молочный джулеп

Свежая мята 3 побега, сахарный песок 2 чайные ложки, сливки 20%-ной жирности 40, ванильный сироп 30.

Снежный джулеп

Мороженое 40, молоко 30, сахарный песок 1 чайная ложка, свежая мята 3 побега.

Мороженое и молоко предварительно взбивают в шейкере. В остальном напиток приготавливают так же, как Клубничный джулеп.

Эг-ноги

Так называют молочно-фруктовые напитки с добавлением яйца или яичного желтка и молока. Молоко можно заменить фруктовыми, ягодными или овощными соками. Эг-ног готовят холодным и горячим. Это достаточно питательные и вкусные напитки. Их можно рекомендовать детям.

Приготовить эг-ног можно в шейкере или в электромиксере. Подают напитки в стакане хайбол. Холодный эг-ног следует подавать со льдом и соломинкой.

Молочный эг-ног

Яйцо, сахарный сироп 30, молоко 100, мускатный орех.

Готовый эг-ног посыпают сверху щепоткой измельченного на терке мускатного ореха.

Абрикосовый эг-ног

Яичный желток, ванильный сироп 10, абрикосовый сок 50, молоко 70.

Напиток можно украсить «шапкой» из взбитых сливок.

Эг-ног Золотой ранет

Яйцо, вишневый сироп 30, яблочный сок 30, молоко 60.

Холодные пунши

Для холодных безалкогольных напитков, приготовленные на основе чая, а иногда и молока. В их состав могут входить различные сиропы, соки, молоко, пряности, яйца и др.

Готовят их, как правило, в стакане хайбол, в котором и подают к столу. Если в состав пунша входят пряности, перед тем как подать к столу, его настаивают 5-10 мин. Холодные пунши подают со льдом и соломинкой.

Холодный апельсиновый чай

Апельсиновый сок 50, сахарный сироп 20, холодный крепкий чай 80, ломтик апельсина.

Украшают напиток ломтиком апельсина.

Холодный малиновый пунш

Малиновый сироп 30, молоко 20, холодный крепкий чай 100.

Пиво с чаем

Мед 20, яичный желток, холодный крепкий чай 50, пиво 50, ломтик лимона.

Яичный желток с медом взбивают в электромиксере. Перекладывают взбитый желток в стакан хайбол, предварительно наполненный льдом. Добавляют холодный чай, пиво и размешивают. Украшают напиток ломтиком лимона и подают к столу.

Требования к качеству напитков

Качество напитков проверяют по органолептическим показателям: внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, а для некоторых напитков (чая) - степень прозрачности и физико-химическим показателям.

Органолептические показатели

Чай. Качество чая контролируют по показателям: аромат, цвет, прозрачность, вкус. Органолептическую оценку проводят при температуре настоя (заварки) 65°C, сравнивая его с контрольным. Контрольный настой готовят из чая соответствующего сорта, который заваривают в количестве 10 (20) г на 500 см³ воды, настаивают 10 мин и фильтруют.

Аромат и вкус напитка (при условии соблюдения норм закладки и правил заваривания) характерны для каждого сорта чая. Правильно заваренный чай - прозрачный. Если настой мутный, цвет его тускло-коричневый, значит, чай неправильно заварен или настаивался в течение длительного времени.

Кофе и какао. При органолептической оценке качества кофе и какао особое внимание обращают на вкус и аромат. Показатели качества представлены в табл. 15.

Таблица 15

Органолептические показатели качества кофе и какао

Наименование напитка	Аромат	Цвет	Вкус
Кофе черный	Жареных кофейных зерен, сильно выраженный.	Темно-коричневый.	Присущий данному напитку, сильно выраженный.
Кофе с молоком	Жареных кофейных зерен, хорошо выраженный.	Светло-коричневый.	Сладкий с выраженным привкусом, присущим данному напитку и молоку.
Какао с молоком	Характерный для данного напитка, хорошо выраженный.	Коричневый с красноватым оттенком.	Сладкий, характерный для раствора какао и молока.

Физико-химические показатели

Контролируемые физико-химические показатели качества напитков представлены в табл. 16.

Таблица 16

Показатели качества напитков

Показатели	Кофе черный	Кофе и ка-	Чай (завар-	Молоко	Фрукто-во-ягод-	Коктейли с молоч-
------------	-------------	------------	-------------	--------	-----------------	-------------------

		као с моло- ком	ка и напи- ток)	кипя- ченное	ные напитки	ными продук- тами
--	--	-----------------------	-----------------------	-----------------	----------------	-------------------------

без са-хара	с са- харом
-------------	----------------

Массовая доля:				
сухих веществ	+	+	+	+
экстрактивных веществ	+	+		
кофе (какао)				

без са-хара	с са- харом
-------------	----------------

сахарозы							
молока (лактозы)							
жира							
Присутствие заменителей кофе	+		+	+	+		+
Обнаружение:	+	+	+	+	+	+	+
жженого сахара			+	+			
питьевой соды							
Свежесть настоя чая							
Плотность							

Допустимые отклонения от теоретического содержания веществ и продуктов 10%.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 35-36

Тема18 Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента.

Цель работы: Изучить правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента.

Порядок выполнения работы:

- 1.Записать тему и цель практической работы.
- 2.Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента.

Методические рекомендации по выполнению.

Самые распространенные напитки, употребляемые человеком, — это чай, кофе, какао, морсы, квасы и др.

Значение их для человека велико, так как за счет напитков потребность в воде покрывается на 30-50%. Кроме того, они лучше утоляют жажду, чем вода, и поэтому предотвращают излишнее потребление жидкости.

Напитки подразделяются на горячие и холодные.

К горячим напиткам относятся чай, кофе, какао; к холодным — молоко и молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные прохладительные напитки.

Многие напитки обладают тонизирующим действием благодаря содержанию в них алкалоидов — кофеина (в кофе, чае), теобромину (в какао, шоколаде). Такие напитки, как фруктово-ягодные, чай, квас, являются источником витаминов и минеральных веществ. Употребление какао, молочных напитков дают человеку энергетический заряд.

В столовой «Кристал» используют такие виды напитков: чай, кофе, какао, молоко и молочнокислая продукция, фруктово-ягодные напитки, кисель.

Чай

Чай — одна из древнейших культур, возделываемых человечеством. Более 2000 лет эта культура известна в Китае. На Руси чай стали употреблять еще в

XVI в., и с тех пор он сделался любимым напитком народа. Чай обладает тонизирующими свойствами, вызывает ощущение бодрости. Этим ценным качеством чай обязан особому веществу — кофеину. Особенно богаты кофеином листовые почки и молодые нижние листья чайного куста (кофеина в чае от 2 до 3,5%).

Дубильное вещество — танин, содержащийся в чае в значительных количествах (до 20% к сухому веществу), не только придает этому напитку приятный вяжущий вкус, крепость и цвет его настою, но и благотворно действует на организм, укрепляя стенки кровеносных сосудов — капилляров — и способствуя накоплению в организме аскорбиновой кислоты.

Эфирные масла, содержащиеся в чае, придают ему приятный своеобразный аромат, который и является одним из основных достоинств этого напитка. В чае содержится также витамин С, что увеличивает его полезность. Помимо витамина С в чае содержатся также витамины Р, В1, В2, В3, РР.

Существует много разновидностей чая: черный, красный, желтый, зеленый. Одного только черного чая несколько сортов.

Способов приготовления чая очень много, но неперенный компонент чайного напитка, без которого невозможно приготовить чай, и крайне важный элемент для получения чайного настоя высокого качества — вода. Вода для чая прежде всего не должна иметь никаких, даже незначительных, побочных специфических и посторонних запахов. Второе важное требование — низкая степень содержания в воде растворенных минеральных веществ, ее мягкость. Наилучшей для заваривания чая считается ключевая, родниковая вода.

Приготовление чая. Фарфоровый или эмалированный чайник ополаскивают крутым кипятком, кладут в него чай по норме и на 1/3 заливают крутым кипятком.

Для сохранения тепла чайник накрывают салфеткой или полотенцем и оставляют на 5 мин для настоя. После этого чайник доливают кипятком. Нельзя заваренный чай кипятить или держать его на горячей плите.

Кипяток для заварки чая берется из расчета примерно 50 см³ на стакан при норме 0,75 г чая на стакан.

Готовый чай должен быть крепким, ароматным и отпускается горячим.

Кофе

Кофе — это семена вечнозеленого кофейного дерева.

Напитки из натурального кофе обладают тонким, приятным ароматом и вкусом. Кофе ценят за его тонизирующие свойства благодаря входящему в его

состав кофеину, который возбуждает нервную систему, усиливает сердечную деятельность, что временно повышает работоспособность организма. Умеренное количество натурального кофе полезно человеку.

Известно большое количество сортов и разновидностей кофе. Свои вкусовые и ароматические качества зерна кофе приобретают в процессе выдержки сырого кофе в течение продолжительного времени (некоторые разновидности до 10 лет).

Сырые зерна могут храниться длительное время. Жареные не пригодны для длительного хранения, так как вследствие окисления и улетучивания ароматических веществ повышается влажность продукта и теряется аромат, из-за чего качество кофе значительно ухудшается.

Сырые необжаренные зерна натурального кофе неароматны и настой их невкусен. Для получения хорошего, ароматного, крепкого настоя кофейные зерна обжаривают и измельчают до порошкообразного состояния.

Обжарку кофе проводят при температуре 200-250 С.

Зерна насыпают на сковороду толщиной 2 см, помещают в камеру жарочного шкафа и обжаривают при слабом помешивании до равномерного коричневого цвета и появления специфического кофейного аромата. При отсутствии электрожарочного шкафа зерна кофе обжаривают таким же способом на небольшом огне.

Обжаренные зерна немедленно ссыпают со сковороды, охлаждают, после чего быстро высыпают в металлические банки с плотно закрывающимися крышками.

Неправильное обжаривание кофейных зерен ведет к изменению вкусовых качеств и цвета готового напитка.

Пережаренные зерна придают кофе горький вкус, недожаренные — отрицательно влияют на вкус и даже цвет кофе.

В создании вкуса и аромата кофе участвуют сахара, аминокислоты, дубильные вещества, кислоты, особенно хлорогеновые. Комплекс соединений, создающий аромат

кофе, называется кофеолем. В зернах обжаренного кофе его содержится около 0,055%.

Для получения крепкого напитка с приятным вкусом и сильным ароматом используется жареный кофе в зернах. Кофе лучше всего готовить в кофеварках типа Экспресс, но можно и на плите.

Кофе черный. Черный кофе приготавливают в кофеварках, кофейниках со вставной сеткой или в кастрюлях.

Кофейник, кастрюлю споласкивают горячей водой, кладут кофе (по норме), заливают кипятком, доводят до кипения, но не кипятят. Дают кофе отстояться в течение 5—8 мин, процеживают. Кипячение и многократное нагревание кофе ухудшает его качество.

Подают кофе в порционных кофейниках, стаканах или чашках, а сахар к нему — отдельно на розетке или в сахарнице.

Какао

Какао-порошок вырабатывают из семян (какао-бобов) тропического вечнозеленого дерева какао. Внутри плода (боба) какао содержатся семена, имеющие горький вяжущий вкус, обусловленный наличием дубильных веществ и теобромина. В их состав входят также крахмал, липиды, сахара, кофеины, белки, различные витамины и минеральные вещества.

Собранные семена боба освобождают от мякоти, подвергают ферментации, которая длится 2-7 суток.

Затем плоды сушат на плантациях на солнце. В результате такой обработки семена какао-бобов приобретают коричневую окраску, приятный вкус и аромат.

Ферментированные и высушенные бобы какао в дальнейшем перерабатывают на кондитерских фабриках, где их обжаривают. В результате обжаривания в бобах происходят сложные физико-химические процессы, в результате чего формируется специфический приятный вкус и аромат.

Какао содержит до 17,5% жира, поэтому бобы измельчают, прессуют, отжимая часть масла; после этого какао вновь измельчают в порошок. Готовый порошок не оседает при изготовлении напитка.

Какао горячее. Для приготовления горячего напитка порошок какао засыпать в кастрюлю, добавить сахар, тщательно перемешать, затем влить немного горячего молока и растереть, чтобы не было комков. В растертое какао тонкой струйкой, непрерывно помешивая, вливать горячее молоко, довести до кипения и разлить в стаканы или чашки.

Холодные безалкогольные напитки

В группу холодных безалкогольных напитков входят молоко и молочнокислая продукция, фруктово-ягодные напитки, морсы.

Молоко хорошо и быстро усваивается организмом, поэтому его рекомендуют включать в меню рациона дошкольного и школьного питания.

Молоко поступает на предприятие питания в пакетах пастеризованное или во флягах.

Молоко, доставляемое во флягах, рекомендуется кипятить.

Отпускают молоко и молочнокислую продукцию в стаканах.

Фруктово-ягодные напитки (морсы).

Напитки готовят из различных ягод, фруктов, цитрусовых, варенья, сиропов. Отпускают их охлажденными в фужерах, стаканах, кувшинах. Сахар, входящий в рецептуру, предварительно растворяют в воде и процеживают.

Для яблочного напитка яблоки очищают от кожицы и семенных гнезд. Кожицу и семенные гнезда заливают водой, варят, процеживают.

Яблоки протирают, отжимают сок, вливают его в отвар, добавляют растворенный сахар и охлаждают. Можно использовать готовый яблочный сок.

Кисель

Кисель из концентрата. Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипячёной воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

Требования к качеству

Основными показателями всех видов напитков являются их аромат, цвет, содержание экстрактивных веществ, температура подачи.

Основными показателями качества чая и кофе являются их аромат, вкус и цвет. Кофе черный не должен содержать кофейной гущи.

Основные требования для киселя: кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала. Кисели, компоты охлаждают в помещении холодного цеха в закрытых котлах, в которых они варились, кроме случаев, когда варка производилась в электрокотлах. Температура подачи: 14°C

Горячие напитки должны подаваться не менее 85—90 °С, холодные — 10-12 °С.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 37-38.

Тема 19: Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос

Цель работы: Изучить порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1

Задание 1.

Изучить порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.

Методические рекомендации по выполнению.

Сомелье (от франц. *sommelier*) - это человек, ответственный за подачу напитков в ресторане, дающий советы по выбору вин и напитков и следящий за их подачей гостю вплоть до окончания обслуживания. Некоторые гости заказывают вино по номеру, выставленному в карте, и не нуждаются в каком-либо общении, но многие из них хотят получить информацию о вине. Для них предназначена работа сомелье и официанта, умеющих сделать подачу вина церемонией.

В обязанности сомелье входит составление винной карты и поддержание в соответствии с ней запаса вин в ресторане. Если ресторан имеет винный погреб, то сомелье отвечает за его состояние. Он несет ответственность за закупки вин или участвует в обсуждении заказываемых партий.

Кроме общей информации о винах и их достоинствах, сомелье должен знать рынок, поставщиков, т. е. он несет ответственность за соответствие цены и качества продуктов.

Профессию сомелье часто сравнивают с ремеслом актера. Искусный сомелье каждый раз преподносит хорошо известные ему самому вина с той же свежестью эмоций, с которой обычно говорят о недавнем открытии.

Сомелье, работающий в ресторане, сродни психологу - ему приходится угадывать настроение своих гостей, определять их социальный статус, происхождение. Он должен обладать чувством юмора, изобретательностью. Доверительные отношения между гостем и сомелье - гарантия успеха ресторана.

Сомелье подходит к гостям, предлагает карту вин, дает рекомендации по выбору напитков к заказанным блюдам, сообщает об особенностях рекомендуемых напитков. При этом следует помнить, что правильное и

умеренное употребление алкогольных напитков, сочетаемость их между собой и с различными блюдами, закусками, время, частота и последовательность приема напитков в комплексе определяют культуру их потребления.

Для каждого вида винно-водочных изделий существуют определенные правила подачи. Напитки, возбуждающие аппетит и открывающие трапезу, подают до начала приема пищи. В качестве аперитива можно использовать как крепкоалкогольные, так и безалкогольные, слабоалкогольные напитки. В зависимости от заказа и времени его выполнения на аперитив можно подать охлажденную водку, а также виски, ром или молодой коньяк, бренди комнатной температуры. Хорошим аперитивом являются ароматизированные вина (вермуты, биттеры), их подают комнатной температуры и по желанию гостей можно разбавить водой, соком или подать с кусочком льда, чтобы смягчить аромат напитка.

К *аперитивам* относят также различные крепленые вина (Шерри, Порто, Мадера), их подают комнатной температуры и не рекомендуется разбавлять водой или добавлять лед. На аперитив можно предложить несладкие соки (томатный, апельсиновый, грейпфрутовый), их подают охлажденными до 10 °С со льдом или без него.

Крепкоалкогольные напитки обладают характерным вкусом и ароматом, их не рекомендуется пить залпом. Некоторые из них (джин, виски, ром) разбавляют содовой или минеральной водой, тоником или подают со льдом. Водку и горькие настойки рекомендуют к холодным закускам, особенно острым, и горячим закускам. Эти напитки подают охлажденным до 10 °С, употребляют в неразбавленном виде, наливают в водочные рюмки от $\frac{1}{3}$ до $\frac{1}{2}$ емкости. К некоторым холодным и горячим закускам можно рекомендовать коньяк ординарный (от 3 до 5 лет выдержки) или VS, VSOP, который наливают в водочные рюмки и подают комнатной температуры.

Столовые вина употребляют во время обеда или ужина. Белые столовые вина (Алиготе, Рислинг, Совиньон, Цинандали, Шабли и др.) подают охлажденным до 10-12 °С к легким закускам из рыбы и продуктов моря, к горячим рыбным блюдам, так как они обладают свойством уменьшать запах рыбы. Наливают белые столовые вина в рюмки емкостью 100 см³, которые могут быть цветными.

Красные столовые вина (Каберне, Мукузани, Саперави, Бордо, Божоле и др.) рекомендуют к холодным закускам из мясной гастрономии, горячим блюдам из мяса и дичи. Их подают комнатной температуры или слегка подогревают до 20-22 °С (в зимнее время года). Эти вина ставят на стол, используя специальные подставки различной формы (штативы) или корзинки. В отсутствие подставок при розливе вина бутылку заворачивают в полотняную салфетку. Наливают в рюмки емкостью 125 см³.

Для отделения осадка, образующегося при длительном хранении и являющегося показателем старения и высокого качества красного и реже белого столового вина, его подвергают декантации. *Декантацией* или декантированием (от франц. *dekantation*) называется переливание вина из бутылки в графин. Вино декантируют таким образом, чтобы осадок, выпавший за годы старения, остался в бутылке. Декантация также включает обогащение вина кислородом, что часто благотворно сказывается на вине. При декантации старых красных вин в бутылке должны остаться горький танин и густые (плотные или тяжелые) пигменты, которые содержатся в этих винах. За несколько дней перед декантацией бутылки переводятся в вертикальное положение и осадок опускается на дно. Декантация позволяет изменить температуру вина: при переливании оно может нагреться на несколько градусов за счет температуры окружающего воздуха. Если при открывании бутылки в нее попали кусочки пробки, вино также переливают в графин. Емкость графина должна соответствовать емкости бутылки или магнуму (1,5 л).

Для декантации используют: осторожно доставленную в штативе бутылку вина, декантер, т. е. графин для переливания вина, воронку, свечу в подсвечнике, спички или зажигалку, нож сомелье, чистый бокал, пирожковую тарелку, чтобы положить пробку, мягкую полотняную или бумажную салфетку.

Доставив из винного погреба вино в штативе или корзинке, сомелье должен зажечь свечу, осторожно открыть бутылку, не вынимая ее из штатива, понюхать пробку, чтобы определить, не испорчено ли вино.

Затем следует протереть горлышко бутылки мягкой салфеткой, так как за годы хранения на нем могли скопиться частички пыли. Не следует использовать жесткую накрахмаленную салфетку. При протирании горлышка бутылка в руках сомелье должна оставаться неподвижной.

В начале декантирования графин ополаскивают небольшим количеством вина, которое затем выливают в бокал сомелье. Последний проверяет качество вина и продолжает процесс декантации.

Зажженная свеча, используемая при декантации, позволяет сконцентрировать внимание на осадке. Не переворачивая бутылку, вино переливают таким образом, чтобы оно омывало стенки графина. Поставив графин на стол, рядом размещают бутылку, чтобы гость помнил, какое вино он пьет.

Белые и розовые столовые вина рекомендуют к блюдам из птицы с белым нежным мясом (куры, цыплята, индейка), овощным блюдам. Их подают слегка охлажденными до 15 °С в рюмках для белого вина емкостью 100 см³ (рейнвейных).

К острым сырам можно рекомендовать красные столовые вина Мерло, Каберне, Совиньон, к неострым - белые (Шабли, Шардонне, Пино Нуар).

Десертные вина (Токай, Мускат) подают комнатной температуры к сладким блюдам и фруктам, наливают их в мадерные рюмки.

Брют, сухое и полусухое шампанское рекомендуют к продуктам моря, блюдам из птицы, дичи, неострым сырам.

Полусладкое и сладкое шампанское рекомендуют к десерту и фруктам, шоколаду. Их охлаждают до 6-8 °С и подают в емкостях со льдом (ведро для охлаждения шампанского). Игристые вина наливают в бокалы емкостью 1.50 см³ различной формы.

Выдержанные французские *коньяки* ХО, Экстра, а также марочные подают комнатной температуры к черному кофе в коньячных рюмках емкостью 25 см³. Если в заказе гостя отсутствует горячий напиток, но в качестве диджестива заказали выдержанный коньяк, то его подают в снифтере.

К чаю подают *фруктовые ликеры* в ликерных (цветных) рюмках.

Обслуживание в ресторане ведется по следующей схеме: из зала официант направляется в сервизную, где подбирает посуду для холодных блюд и закусок, приносит ее на раздачу холодного цеха и передает на производство вместе с заказом, сообщив, сколько порций следует положить в каждую вазу, блюдо, салатник, а также пожелания гостей по приготовлению блюда. При обслуживании группы гостей блюда отпускают и подают на стол в многопорционной посуде: пазах, салатниках и т.д., вместимость которых должна соответствовать количеству порций. Это дает возможность поварам красиво оформить блюда, а официантам - удобно расставить их на столе.

Из холодного цеха официант направляется в горячий, где передает заказ на горячие закуски, первые и вторые блюда, некоторые десертные блюда, одновременно передавая поварам посуду для тех блюд, которые готовят непосредственно в этой посуде (кокотницы, кокильницы, порционные сковородки, керамические горшочки для тушеных блюд и др.).

После передачи заказа на производство официант производит досервировку стола в зале в соответствии с заказом и убирает со стола ненужные предметы сервировки.

3.

При получении в сервис-баре безалкогольных напитков необходимо обращать внимание на соответствие их заказу по наименованиям, полноте ассортимента, качеству. Бутылки с напитками должны быть чистыми, без сколов и трещин и иметь цельную заводскую укупорку и этикетки, на

которых указаны наименования и характеристики напитков. Особое внимание следует обращать на температуру напитков и соблюдение правил их хранения, которые влияют на вкусовые свойства. Официант должен хорошо знать признаки ухудшения качества напитков. Так, началом порчи, например, пива, фруктовых вод, соков является равномерное помутнение, а выпадение осадка на дне бутылки свидетельствует о значительной порче этих напитков. О порче безалкогольных напитков свидетельствует появление пены при их переливании, а о порче пива - резкий запах дрожжей.

В ресторанах винно-водочные изделия и пиво отпускают из сервис-бара в бутылках, банках или в розлив. При индивидуальном заказе, 50 г водки или 100 г вина, напитки подают в рюмке или маленьком графине, при обслуживании группы гостей - в графине или бутылке.

Соки подают в кувшинах, конических стаканах, охлажденную воду - в кувшинах. Лед лучше подать отдельно в ведерке или в кулере для льда. Соки и холодные напитки при подаче должны иметь температуру 8-12 °С.

Фрукты тщательно промывают в проточной воде и обсушивают чистым полотенцем. Большие кисти винограда с разрешения гостей разрезают ножницами на более мелкие. Черешню и вишню подают с плодоножками, а у бананов их срезают ножом. Приготовленные фрукты укладывают в вазу: яблоки плодоножками вниз, груши плодоножками вверх, остальные фрукты располагают сверху так, чтобы любой из них был виден.

Полученную продукцию сервис-бара официант приносит в зал на подносе, застланном салфеткой. Салфетка уменьшает скольжение предметов на подносе, чем предотвращает возможный бой посуды. Поднос с полученной продукцией сервис-бара официант устанавливает в зале на подсобный стол или на сервант.

В первую очередь подают прохладительные напитки (вода с газом и без газа), пиво, соки, хлеб. Прежде чем откупорить бутылки с водой, пивом, пакеты с соком, нужно показать их заказчику. Две бутылки с минеральной водой (с газом и без него) официант устанавливает на ладонь левой руки с ручником, расположенном на безымянном пальце. Одна из бутылок занимает часть ладони и опирается на безымянный палец и мизинец. Вторая бутылка ставится рядом с предыдущей и удерживается большим, указательным и средним пальцами. Этикетки бутылок должны быть обращены к гостю, две бутылки с напитками можно держать за горлышки. При этом ручник может располагаться на руке или безымянном пальце.

Официант откупоривает бутылки с водой на подсобном столике или серванте. Протерев горлышки бутылок чистой салфеткой, с разрешения гостей он наливает напитки в фужеры справа от гостя, начиная с женщин. Фужеры заполняют на $\frac{3}{4}$ емкости. Бутылку с водой следует держать чуть

выше края фужера, не касаясь его, а бутылку с пивом - несколько выше, чтобы образовалась пена.

Перед подачей пива в банках или бутылках официант заменяет фужер на бокал для пива и ставит напиток справа от гостя. Если пиво отпускают в розлив, то фужер заменяют на кружку или бокал для пива.

Сок на подсобном столе переливают из пакета в кувшин. Вначале на стол ставят закусочную тарелку с полотняной салфеткой, сложенной гадалкой, затем официант разливает сок гостям и ставит кувшин на подготовленную закусочную тарелку.

Хлеб официант подает на стол на пирожковой тарелке. Подойдя к гостю с левой стороны, левой рукой он снимает со стола пустую пирожковую тарелку и этой же рукой ставит пирожковую тарелку с хлебом, заменив тарелки в правой руке. Можно с помощью щипцов разложить хлеб из закусочной тарелки на пирожковые тарелки гостей, установленные при предварительной сервировке стола. В этом случае официант движется против часовой стрелки и правой рукой раскладывает щипцами хлеб таким образом, чтобы ржаной хлеб располагался на пирожковой тарелке ближе к гостю, корочкой к нему, а пшеничный рядом, корочкой наружу.

При групповом обслуживании хлеб можно подать в сухарнице с полотняной салфеткой, сложенной вчетверо.

Бутылки с винно-водочными изделиями, прежде чем открыть, необходимо показать гостю. Бутылку ставят на ручник в ладонь левой руки и показывают заказчику, подойдя к нему слева таким образом, чтобы он хорошо видел этикетку и мог убедиться в правильном выполнении заказа. Бутылку коллекционного красного вина можно предложить гостю в корзинке. Две бутылки с винно-водочными изделиями также показывают слева, держа их в ладони левой руки таким образом, чтобы горлышко одной из них удерживалось большим и указательным пальцами, а горлышко второй - средним и указательным. При этом аккуратно сложенный ручник должен располагаться на безымянном пальце. Получив разрешение, бутылку открывают на подсобном столе.

Бутылки могут быть закрыты металлической «шапочкой», пластмассовым колпачком, пробкой или сургучом. Для открывания бутылок используют нож сомелье, которым подрезают «шапочку», пластмассовый колпачок срезают на уровне 5 мм от края горлышка бутылки. На таком же уровне удаляют с горлышка и сургуч. При открывании бутылок с пробками необходимо следить за тем, чтобы не проткнуть штопором пробку насквозь, иначе она может раскрошиться.левой рукой официант придерживает бутылку, а правой извлекает пробку.

Открытую бутылку берут в правую руку таким образом, чтобы нижняя часть бутылки находилась в ладони, а гость видел этикетку.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 39-40.

Тема: Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.

Цель работы: Изучить приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1, 2.

Задание 1.

Изучить приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.

Методические рекомендации по выполнению.

На предприятиях общественного питания молоко поступает пастеризованное в бутылках или пакетах, а также разливное – во флягах.

Молоко, поступившее во флягах, перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении молока составляют 5%. Из бутылок и пакетов молоко, кефир и другие кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. При этом потери при реализации составляют: кефира – 3,5%; ацидофилина – 7,5%; ряженки – 3%; простокваши – 5%.

Молоко и кисломолочные продукты подают в стаканах.

Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10 г, а также с кукурузными или пшеничными хлопьями – по 15 г на порцию.

Простоквашу, ряженку, поступающие в банках (емкостью 0,2 л), отпускают в этой же посуде.

Фруктово-ягодные охлаждающие напитки (морсы)

Фруктово-ягодные охлаждающие напитки готовят из лимонов, ревеня, клюквы, других плодов и ягод, а также из варенья и сиропов.

Отпускают напитки охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лед подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

При приготовлении охлаждающих напитков сахар рекомендуется предварительно растворить в воде и процедить.

Напиток апельсиновый или лимонный

Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, а затем оставляют на 3-4 ч для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.

Напиток клюквенный

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают.

В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Напиток яблочный

Яблоки с удаленными семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Напиток из варенья

Варенье разводят горячей водой и доводят до кипения, процеживают, одновременно протирая ягоды, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения и охлаждают.

Напиток из сиропа

В сироп промышленного производства вливают небольшое количество теплой кипяченой воды (400С), перемешивают, добавляют остальную кипяченую воду и охлаждают.

Напиток из кураги

Подготовленную курагу заливают горячей водой, варят, плоды протирают, соединяют с отваром, закрывают крышкой и настаивают в течение 25-30 мин. Затем добавляют мед и размешивают до полного его растворения.

Отвар из шиповника

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Затем оставляют для настаивания на 22-24 ч. После этого отвар процеживают.

Квас

Хлебный квас по своим вкусовым, жаждоутоляющим и освежающим свойствам является одним из лучших безалкогольных напитков. Квас содержит углекислый газ (0,3-0,4%), молочную кислоту, полезную микрофлору (дрожжи, молочные бактерии), витамины В1, В2, РР, Д и др., сахар и декстрины. Содержание спирта в нем составляет 0,4-0,6%. Один литр кваса содержит 240-300 ккал. В настоящее время основная масса кваса производится предприятиями пищевой промышленности, и только в отдельных случаях его готовят на предприятиях общественного питания.

Для этого готовят сусло – водный настой слегка поджаренных сухарей ржаного хлеба. Готовят сусло в настойных чанах, на дно которых помещают деревянную крестовину, а на нее цедильный круг, покрытый тканью. На цедильный круг насыпают поджаренные ржаные сухари и заливают их кипятком (17,5 л на 1 кг сухарей).

После настаивания в течение 1,5 ч жидкость сливают через спусковое отверстие, а в настойный чан вновь наливают кипяток (12,5 л на 1 кг сухарей), вновь настаивают 1,5 ч и соединяют с первым настоем. Полученное сусло охлаждают до 20-25°, фильтруют, добавляют раствор сахара и дрожжей и оставляют для брожения. На 1 кг сусла берут 30 г сахара и 1,5 г дрожжей. Лучше дрожжи вводить в виде опары: пшеничную муку развести водой, добавить дрожжи и дать им подойти. Брожение проводят при 25° до появления пены. После этого квас охлаждают до 4-6° и выдерживают 2-3 дня. Кислотность такого кваса 0,2-0,3% в пересчете на молочную кислоту. При выдерживании в квас кладут изюм, затем его разливают в бутылки и закупоривают. В готовый квас промышленного или кустарного производства перед отпуском можно добавлять тертый хрен, мяту.

Содержание экстрактивных веществ в квасе, употребляемом в качестве напитка, составляет 5-10%.

Квас хлебный из экстракта

Экстракт хлебного кваса разводят кипяченой теплой водой. Дрожжи также разводят теплой кипяченой водой и оставляют на 20-30 мин, соединяют с разведенным экстрактом, добавляют сахар и оставляют на 5-6 ч для брожения при температуре 20⁰С, затем процеживают.

Напиток «Петровский»

В небольшое количество кваса добавляют мед, размешивают до полного растворения, соединяют с оставшимся квасом, кладут нарезанный ломтиками хрен, плотно закрывают и оставляют на 2-4 ч в охлажденном помещении. Затем процеживают. Подают с кусочками пищевого льда.

Квас яблочный

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин и оставляют на 3-4 мин для настаивания. Затем добавляют разведенные в теплом отваре дрожжи, сахар, лимонную кислоту, оставляют на 24 ч для брожения при температуре 20⁰С, процеживают и охлаждают.

Отпускают квас по 200 г на порцию.

Квас клюквенный

Подготовленную клюкву протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют разведенные дрожжи, сахар, отжатый сок и оставляют на 5-6 ч для брожения при температуре 20⁰С, затем процеживают и охлаждают.

Отпускают по 200 г на порцию.

Меды

В глубокой древности бортничество – сбор дикого меда было важнейшей отраслью хозяйства восточных славян. Впоследствии заменило его пчеловодство, но мед оставался долго одним из основных продуктов питания.

Тысячи пудов меда хранились в подвалах кремлевских дворцов. Упоминается он в числе важнейших продовольственных запасов во всех дворцовых и монастырских книгах.

Пчелиный мед – одно из самых удивительных созданий природы. Тысячи километров пролетают трудолюбивые пчелы, чтобы запомнить соты собранным с цветов нектаром или сладкой жидкостью, выделяющейся на стеблях и листьях растений (падевый мед). Принесенный пчелами в ульи нектар уже не тот, что собрали они на полях и лугах: в нем начались

сложнейшие процессы, превращающие его в душистый мед – липовый, гречишный, клеверный и т.д. В сотах он созревает, густеет, делается вязким, и только когда он приобретает нужные качества, пчелы запечатывают соты. Содержит мед свыше 80% сахаров (главным образом глюкозу и фруктозу), белки, ферменты, ароматические вещества. Из этого природного меда наши предки делали хмельной, но слабоалкогольный напиток, который тоже назывался медом. Крепость такого меда 2,5-5%.

Мед ароматный

В воду кладут мед, корицу и варят, пока останется примерно половина жидкости, охлаждают до 30-35°C и кладут кусок ржаного хлеба без корок, обмазанный дрожжами, и немного хмеля. Брожение должно идти около одного часа. Если оно проходит медленно, то добавляют дрожжей. Жидкость процеживают, сливают в бочонок или бидон и кладут туда завернутые порознь пряности: кардамон, фиалковый корень, гвоздику, а также замоченный и растворенный в теплой воде желатин. Посуду закрывают и ставят в холодильник на 12 сут. Потом разливают в бутылки, закупоривают и хранят на холоде. Через 2 месяца мед достаточно созреет.

Вода 70 л, мед 8 кг, корица 35 г, кардамон и фиалковый корень – по 35-40 г, гвоздика 25 г, желатин 100 г, хмель 5-6 г.

Делали меды с добавлением различных соков – малинового, черносмородинового и др.

Мед из клюквы

В воду добавляют мед, кипятят и снимают пену. Когда пена уже не будет появляться, сливают медовый сироп в кадку или другую посуду, охлаждают до 30-35°C, добавляют отжатый клюквенный сок, корицу, гвоздику, несколько ломтиков пшеничного хлеба, смазанного дрожжами, и оставляют мед на 2 дня для брожения. Затем его процеживают, выдерживают 15-25 дней на холоде и разливают в бутылки.

Воды 70 л, мед 8 кг, сок клюквенный 4 л.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 41-42.

Тема 21: Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.

Цель работы: Изучить актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1

Задание 1.

Изучить актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.

Методические рекомендации по выполнению.

риста (ит. barista) – специалист по приготовлению кофе.

Особенности профессии

Бариста готовит и натуральный кофе из зерен, и напитки на его основе (например, ристретто, капучино, латте, американо, различные коктейли и др.).

В буквальном переводе с итальянского слово "бариста" означает "бармен". И действительно, поначалу бариста называли людей, которые совмещали обязанности барменов и операторов кофе-машин, готовящий эспрессо. Но благодаря популярности кофе, постепенно появились бариста, специализирующиеся исключительно на приготовлении эспрессо и его производных (латте, капучино и других кофейных напитков).

У итальянцев эта профессия пользуется особым почетом, поэтому настоящие виртуозы своего дела посвящают всю жизнь изучению истории кофе, знают все тонкости методов сбора и обработки его зерен. Известны целые семейные кланы итальянских бариста. Когда бариста достигает наилучших результатов в области приготовления эспрессо, он может отнести себя к «мастер-бариста».

Существует шесть основных методов варки кофе: заливка водой, вываривание, фильтрование, капельный и заваривание под давлением. Эспрессо получается путем заваривания под давлением, именно этот напиток является основным в меню всех кофейен города и большинства ресторанов, кафе, баров.

Каждую кофейную смесь готовят своим способом, чтобы добиться наилучшего вкуса кофе. На качество эспрессо может влиять свежесть кофе, помол, жесткость воды, параметры машины и ее эксплуатация. Бариста умеет по вкусу определить качество напитка, причины его недостатков устранить их. Как правило, качество кофе определяется по вкусу, послевкусию (вкусовые ощущения после сделанного глотка остаются еще долго), аромату и цвету напитка.

По словам специалистов, когда эспрессо приготовлен по всем правилам, он на своей поверхности имеет не оседающую золотую кремовую пенку, известную как «крема», как называют ее итальянцы.

Место работы

Бариста работает в кофейнях и других заведениях, где подают кофе.

Важные качества

Работа бариста – это работа с людьми. Поэтому важна готовность общаться и радовать людей. Настоящий бариста – это не только специалист по кофе, но и немного шоумен.

Знания, навыки

Бариста должен знать все о кофе: чем отличаются друг от друга кофейные зерна различных сортов, в каких условиях они произрастают, какими методами его собирают, обрабатывают, обжаривают; и способы их обжарки, какой вкус и аромат дает каждый сорт кофе; а также знать условия хранения зернового и молотого кофе. Например, во влажном воздухе кофейные зерна меняют вкус. Должен уметь подбирать необходимый помол зерна.

Должен уметь работать с оборудованием для приготовления кофе, будь то профессиональная кофемашина или простая кофеварка.

Чтобы сварить качественный напиток, бариста должен знать его технологию приготовления. Стандарты приготовления эспresso были определены Национальным Институтом Итальянского Эспresso, а при их нарушении сваренный кофе уже нельзя назвать «эспresso».

Немаловажны для бариста и навыки обслуживания. Он должен не только хорошо приготовить кофе, но и красиво его подать клиенту. Особое внимание должно уделяться кофейному этикету – когда, в какой посуде и как подается тот или иной напиток, как он может быть оформлен.

Напитки на основе эспresso можно украсить, например, нарисовать на молочной пене красивый лепесток, цветок, яблоко, сердечко и т.п. Но если этому рисунку специально обучают, то оформление кофейных коктейлей отдано на откуп фантазии и мастерству самого бариста.

Хороший бариста – не только кофевар, он еще артист, шоумен, психолог и дизайнер в одном лице. Ведь бариста не просто варит хороший кофе, но он еще проводник кофейной культуры людям.

Бариста – это центральная фигура в кофейне, так же, как бармен в баре. Он стоит за стойкой и видит все со стороны, хотя и включен в процесс работы.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №43-44

Тема 22: Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента.

Цель работы: изучить комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1

Задание 1.

изучить комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

Приготовление смешанных напитков - это не простое смешивание различных компонентов.

Существует несколько способов приготовления смешанных напитков: смешивание в питьевом стакане; смешивание в барном стакане; взбивание в шейкере; взбивание в миксере.

Смешивание в питьевом стакане является самым простым способом приготовления смешанного напитка. Принцип заключается в смешивании всех компонентов в питьевом стакане (предварительно охлажденном льдом или в морозильном отсеке холодильника) и размешивании их коктейльной ложкой. Охлаждают питьевой стакан (рюмку) следующим образом: наполненный на 3/4 льдом стакан находится на стойке в течение полминуты, а затем освобожденный ото льда, готов к употреблению. Если полагается по рецепту, он снова может быть заполнен льдом. Размешивание коктейльной (барной) ложкой осуществляется следующим образом: стакан держат левой рукой под углом 60 градусов и содержимое перемешивают сверху вниз легкими движениями в течение полминуты. Таким образом приготавливают группу «Олдфэшн» и «Хайболлы», газированные и негазированные: база + наполнитель (джин и тоник, ром и кока-кола, коньяк и шампанское, водка и сок) и другие длинные напитки и коктейли, не содержащие подслащивающего компонента и эмульгаторов.

Смешивание в барном стакане - однотипно технологии приготовления в питьевом стакане. Разница состоит в том, что в барном стакане приготавливается несколько порций.

Взбивание в шейкере производится когда для приготовления напитка используют компоненты с большим содержанием сахара и, частично, эмульгатора. Наилучший способ приготовления смешанных напитков в

шейкере таков: пока шейкер охлаждается, приготавливают все необходимые компоненты. Потом шейкер освобождаются ото льда и заполняется новым, в него заливают все компоненты, прочно закрывают фильтром и колпачком, обертывают чистой салфеткой, поднимают и быстрыми, короткими движениями встряхивают в горизонтальном направлении. Встряхивание длится обычно 10-15 секунд; напитки, содержащие эмульгаторы, встряхивают на несколько секунд дольше. Никогда не наливайте в шейкер газированные напитки. Вот еще три правила обращения с шейкером:

1. Перед употреблением надо убедиться, что нет посторонних запахов.
2. Шейкер после употребления следует сразу же вымыть и вытереть, чтобы остатки фруктов, яиц и молочных продуктов не окислили металл.
3. Шейкер следует всегда держать в разобранном виде.

Напитки, в состав которых входят эмульгаторы, лучше всего взбивать с помощью миксера. Миксирование максимально сохраняет все ценные качества продуктов, повышает их усвояемость и придает им легкий приятный вкус. Некоторые основные правила технологии приготовления смешанных напитков:

Прежде чем приступить к приготовлению коктейлей или других смешанных напитков, нужно убедиться в наличии составных частей, которые должны быть наготове.

Никогда не следует смешивать большое количество крепко-алкогольных баз.

При смешивании напитков следует начинать с подслащивающего компонента, затем смягчающе-сглаживающего и заканчивать базой.

Молочные продукты вводить в коктейль в последнюю очередь, так как они сворачиваются при соприкосновении с лимонным соком.

Алкоголь может разложить яйцо и поэтому его следует вводить в последнюю очередь.

Соблюдайте пропорциональное соотношение даже при увеличении объема напитка.

Приготавливайте напиток быстро и аккуратно.

Не следует смешивать сразу более 3-х коктейлей.

Тема 23: Способы сокращения потерь.

Цель работы: изучить способы сокращения потерь.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2

Задание 1.

Назвать все виды полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи.

Задание 2.

Заполнить технико-технологическую карту на приготовление блюда "Котлета по Киевски"

Методические рекомендации по выполнению расчетов

В процессе отработки технологии нового блюда определяют сочетаемость рецептурных ингредиентов, температурный режим и продолжительность тепловой обработки, кулинарную готовность блюда, **производственные потери при изготовлении** определяют по следующим формулам;

$$П = M(\text{нетто}) - M(\text{п/ф})$$

Где П – производственные потери (кг, г)

M(нетто) – суммарная масса сырья, входящего в состав п/ф

M(п/ф) – масса готового п/ф

Потери при тепловой обработке (зависят от способа тепловой обработки, вида обработки, правильности проведенного процесса) определяют по следующей формуле:

$$П(\text{тепл.обр}) = [M(\text{п/ф}) - M(\text{готов. Блюда})] / M(\text{п/ф}), \%$$

Потери при порционировании рассчитываются к массе готового блюда по формуле:

$$П(\text{п}) = [M(\text{готов. Блюда}) - M(\text{порц. Блюда})] / M(\text{готов. Блюда})$$

П(п) = примерно 1-2%

Расчет влажности мучных кондитерских изделий, изготовленных по новой технологии и расхода сырья всех видов в сухих веществах.

На основании справочных данных или лабораторным путем определяют содержание сухих веществ (влажность) на 1 кг или 100 шт. изделий

Расход сырья в сухих веществах определяется по формуле:

$$C = H \times C_{\text{в}} / 100$$

Где H – расход сырья в натуре

C_в – содержание сухих в-в

100 – коэффиц. Перевода в %

Расчет производится отдельно по каждому полуфабрикату. Далее определяются сумма сухих веществ в 10 кг изделия и полученные данные заносятся в таблицу рецептуры.

Содержание сухих веществ в кондитерском изделии определяют по формуле:

$$W = \text{Сумма сод. Сух. В-в} \times 100 / 1000, \%$$

Далее рассчитывают общий расход сырья на 10 кг изделия, для чего складывают одноименное сырье по п\ф в натуре и сухих веществах.

Философия и аксиомы кулинарии

Аксиомы современной кулинарии:

- блюда должны быть здоровыми;
- блюда д.б. вкусными;
- блюда д.б. эстетичными.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №47-48

Тема24: Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента.

Цель работы: изучить рецептуры горячих напитков сложного ассортимента.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1

Задание 1.

изучить рецептуры горячих напитков сложного ассортимента.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

Самые распространенные напитки, употребляемые человеком, — это чай, кофе, какао, морсы, квасы и др.

Значение их для человека велико, так как за счет напитков потребность в воде покрывается на 30-50%. Кроме того, они лучше утоляют жажду, чем вода, и поэтому предотвращают излишнее потребление жидкости.

Напитки подразделяются на горячие и холодные.

К горячим напиткам относятся чай, кофе, какао; к холодным — молоко и молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные прохладительные напитки.

Многие напитки обладают тонизирующим действием благодаря содержанию в них алкалоидов — кофеина (в кофе, чае), теобромину (в какао, шоколаде). Такие напитки, как фруктово-ягодные, чай, квас, являются источником витаминов и минеральных веществ. Употребление какао, молочных напитков дают человеку энергетический заряд.

В столовой «Кристал» используют такие виды напитков: чай, кофе, какао, молоко и молочнокислая продукция, фруктово-ягодные напитки, кисель.

Чай

Чай — одна из древнейших культур, возделываемых человечеством. Более 2000 лет эта культура известна в Китае. На Руси чай стали употреблять еще в XVI в., и с тех пор он сделался любимым напитком народа. Чай обладает тонизирующими свойствами, вызывает ощущение бодрости. Этим ценным качеством чай обязан особому веществу — кофеину. Особенно богаты кофеином листовые почки и молодые нижние листья чайного куста (кофеина в чае от 2 до 3,5%).

Дубильное вещество — танин, содержащийся в чае в значительных количествах (до 20% к сухому веществу), не только придает этому напитку приятный вяжущий вкус, крепость и цвет его настою, но и благотворно действует на организм, укрепляя стенки кровеносных сосудов — капилляров — и способствуя накоплению в организме аскорбиновой кислоты.

Эфирные масла, содержащиеся в чае, придают ему приятный своеобразный аромат, который и является одним из основных достоинств этого напитка. В чае содержится также витамин С, что увеличивает его полезность. Помимо витамина С в чае содержатся также витамины Р, В1, В2, В3, РР.

Существует много разновидностей чая: черный, красный, желтый, зеленый. Одного только черного чая несколько сортов.

Способов приготовления чая очень много, но неперенный компонент чайного напитка, без которого невозможно приготовить чай, и крайне важный элемент для получения чайного настоя высокого качества — вода. Вода для чая прежде всего не должна иметь никаких, даже незначительных, побочных специфических и посторонних запахов. Второе важное требование — низкая степень содержания в воде растворенных минеральных веществ, ее мягкость. Наилучшей для заваривания чая считается ключевая, родниковая вода.

Приготовление чая. Фарфоровый или эмалированный чайник ополаскивают крутым кипятком, кладут в него чай по норме и на 1/3 заливают крутым кипятком.

Для сохранения тепла чайник накрывают салфеткой или полотенцем и оставляют на 5 мин для настоя. После этого чайник доливают кипятком. Нельзя заваренный чай кипятить или держать его на горячей плите.

Кипяток для заварки чая берется из расчета примерно 50 см³ на стакан при норме 0,75 г чая на стакан.

Готовый чай должен быть крепким, ароматным и отпускается горячим.

Кофе

Кофе — это семена вечнозеленого кофейного дерева.

Напитки из натурального кофе обладают тонким, приятным ароматом и вкусом. Кофе ценят за его тонизирующие свойства благодаря входящему в его состав кофеину, который возбуждает нервную систему, усиливает сердечную деятельность, что временно повышает работоспособность организма. Умеренное количество натурального кофе полезно человеку.

Известно большое количество сортов и разновидностей кофе. Свои вкусовые и ароматические качества зерна кофе приобретают в процессе выдержки сырого кофе в течение продолжительного времени (некоторые разновидности до 10 лет).

Сырые зерна могут храниться длительное время. Жареные не пригодны для длительного хранения, так как вследствие окисления и улетучивания

ароматических веществ повышается влажность продукта и теряется аромат, из-за чего качество кофе значительно ухудшается.

Сырые необжаренные зерна натурального кофе неароматны и настой их невкусен. Для получения хорошего, ароматного, крепкого настоя кофейные зерна обжаривают и измельчают до порошкообразного состояния.

Обжарку кофе проводят при температуре 200-250 С.

Зерна насыпают на сковороду толщиной 2 см, помещают в камеру жарочного шкафа и обжаривают при слабом помешивании до равномерного коричневого цвета и появления специфического кофейного аромата. При отсутствии электрожарочного шкафа зерна кофе обжаривают таким же способом на небольшом огне.

Обжаренные зерна немедленно ссыпают со сковороды, охлаждают, после чего быстро высыпают в металлические банки с плотно закрывающимися крышками.

Неправильное обжаривание кофейных зерен ведет к изменению вкусовых качеств и цвета готового напитка.

Пережаренные зерна придают кофе горький вкус, недожаренные — отрицательно влияют на вкус и даже цвет кофе.

В создании вкуса и аромата кофе участвуют сахара, аминокислоты, дубильные вещества, кислоты, особенно хлорогеновые. Комплекс соединений, создающий аромат

кофе, называется кофеолем. В зернах обжаренного кофе его содержится около 0,055%.

Для получения крепкого напитка с приятным вкусом и сильным ароматом используется жареный кофе в зернах. Кофе лучше всего готовить в кофеварках типа Экспресс, но можно и на плите.

Кофе черный. Черный кофе приготавливают в кофеварках, кофейниках со вставной сеткой или в кастрюлях.

Кофейник, кастрюлю споласкивают горячей водой, кладут кофе (по норме), заливают кипятком, доводят до кипения, но не кипятят. Дают кофе отстояться в течение 5—8 мин, процеживают. Кипячение и многократное нагревание кофе ухудшает его качество.

Подают кофе в порционных кофейниках, стаканах или чашках, а сахар к нему — отдельно на розетке или в сахарнице.

Какао

Какао-порошок вырабатывают из семян (какао-бобов) тропического вечнозеленого дерева какао. Внутри плода (боба) какао содержатся семена, имеющие горький вяжущий вкус, обусловленный наличием дубильных веществ и теобромина. В их состав входят также крахмал, липиды, сахара, кофеины, белки, различные витамины и минеральные вещества.

Собранные семена боба освобождают от мякоти, подвергают ферментации, которая длится 2-7 суток.

Затем плоды сушат на плантациях на солнце. В результате такой обработки семена какао-бобов приобретают коричневую окраску, приятный вкус и аромат.

Ферментированные и высушенные бобы какао в дальнейшем перерабатывают на кондитерских фабриках, где их обжаривают. В результате обжаривания в бобах происходят сложные физико-химические процессы, в результате чего формируется специфический приятный вкус и аромат.

Какао содержит до 17,5% жира, поэтому бобы измельчают, прессуют, отжимая часть масла; после этого какао вновь измельчают в порошок. Готовый порошок не оседает при изготовлении напитка.

Какао горячее. Для приготовления горячего напитка порошок какао засыпать в кастрюлю, добавить сахар, тщательно перемешать, затем влить немного горячего молока и растереть, чтобы не было комков. В растертое какао тонкой струйкой, непрерывно помешивая, вливать горячее молоко, довести до кипения и разлить в стаканы или чашки.

Холодные безалкогольные напитки

В группу холодных безалкогольных напитков входят молоко и молочнокислая продукция, фруктово-ягодные напитки, морсы.

Молоко хорошо и быстро усваивается организмом, поэтому его рекомендуют включать в меню рациона дошкольного и школьного питания.

Молоко поступает на предприятие питания в пакетах пастеризованное или во флягах.

Молоко, доставляемое во флягах, рекомендуется кипятить.

Отпускают молоко и молочнокислую продукцию в стаканах.

Фруктово-ягодные напитки (морсы).

Напитки готовят из различных ягод, фруктов, цитрусовых, варенья, сиропов. Отпускают их охлажденными в фужерах, стаканах, кувшинах. Сахар, входящий в рецептуру, предварительно растворяют в воде и процеживают.

Для яблочного напитка яблоки очищают от кожицы и семенных гнезд. Кожицу и семенные гнезда заливают водой, варят, процеживают.

Яблоки протирают, отжимают сок, вливают его в отвар, добавляют растворенный сахар и охлаждают. Можно использовать готовый яблочный сок.

Кисель

Кисель из концентрата. Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипячёной воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

Требования к качеству

Основными показателями всех видов напитков являются их аромат, цвет, содержание экстрактивных веществ, температура подачи.

Основными показателями качества чая и кофе являются их аромат, вкус и цвет. Кофе черный не должен содержать кофейной гущи.

Основные требования для киселя: кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала. Кисели, компоты охлаждают в помещении холодного цеха в закрытых котлах, в которых они варились, кроме случаев, когда варка производилась в электрокотлах. Температура подачи: 14°C

Горячие напитки должны подаваться не менее 85—90 °С, холодные — 10-12 °С.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №49-50

Тема25: Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента.

Цель работы: Научиться правилам оформления и отпуска горячих напитков.

Порядок выполнения работы:

- 1.Записать тему и цель практической работы.
- 2.Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1

Задание 1.

Научиться правилам оформления и отпуска горячих напитков.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

Горячие напитки обладают тонизирующими свойствами, подают их после десерта. Температура подачи 75 °С.

Перед подачей горячих напитков со стола убирают всю использованную посуду, в том числе рюмки, оставляют только фужер.

Если гости заказали к чаю ликер или к кофе — коньяк, то производят досервировку стола ликерной или коньячной рюмкой.

Чайную или кофейную чашку ставят на блюдце с бумажной салфеткой перед гостем с правой стороны правой рукой. Чайную или кофейную ложку кладут на блюдце перед чашкой ручкой вправо.

К горячим напиткам, как правило, отдельно подают сахар, тогда ручка чашки повернута влево. При подаче некоторых горячих напитков (кофе по-варшавски, кофе по-восточному, шоколад горячий) ручка чашки повернута вправо, так как эти напитки готовят сладкими.

Если к горячим напиткам подают молоко, сливки, лимон, то их ставят на стол справа от гостя, слева на стол ставят такие дополнения, как варенье, мед, джем.

Приглашение отведать какой-либо напиток считается у всех народов проявлением гостеприимства.

Чай — один из самых известных напитков, история которого насчитывает более полутора тысячи лет. Впервые чай в Европу завезли в XVII в. голландские купцы. Чай оставался предметом роскоши вплоть до XIX в., пока Индия, Индонезия, Цейлон, Япония, Россия, Африка не начали выращивать это растение.

Чай лучше подать в тонкой фарфоровой чашке с блюдцем. Чай черный заваривают отдельно в заварочном чайнике и при отпуске в чашке соединяют заварку с кипятком. Подают чай справа. Чашку ставят перед гостем ручкой влево. Чайную ложку кладут на блюдце ручкой вправо. Дополнения (сахар, лимон) подают в розетках справа от гостя.

Если чай с сахаром и лимоном подают нескольким гостям, то кусковой сахар следует подать в сахарнице или креманке и сверху расположить щипцы для сахара. Сахарный песок лучше подать в дозаторе для сыпучих продуктов. Лимон подают в лотке с двухрожковой вилкой для раскладки.

Чай парами подают в двух чайниках (заварочном и доливном). Каждый гость имеет возможность выпить одну и более чашек напитка различной крепости в зависимости от вкуса и привычек. Оба чайника располагают на расписном подносе справа от заказчика. При розливе заварки по чашкам используют ситечко. Стол сервируют чайными чашками с блюдцами и чайными ложками.

В России принято пить чай с вареньем, которое подают в ассортименте (вишневое, клубничное, абрикосовое и др.). Варенье подают в вазочках, поставленных на пирожковые тарелки с резными бумажными салфетками и ложечками для варенья или используют менажницу.

Чай зеленый заваривают и подают одним чайником. Стол сервируют пиалами. К зеленому чаю вместо сахара в розетке подают кишмиш или урюк, восточные сладости.

Чай, ароматизированный пряными травами, соками фруктов и ягод, подают так же, как и черный чай.

Чай с кардамоном по-индийски пьют с молоком и сахаром.

Чай по-английски. В горячее молоко добавляют заварку. Сахар подают в розетке.

Имбирный чай по-корейски. Чай готовят с добавлением корицы, орехов и фиников.

Чай жасминовый, фиалковый, ромашковый, мятный, с лепестками роз. Пьют без сахара. Отдельно подают печенье вафли.

Сбитень — исконно русский напиток, приготовленный на основе меда и пряностей (гвоздика, корица, мускатный орех, имбирь, кардамон и др.). Подают горячим в чайных чашках.

Кофе — зерна вечнозеленого кофейного дерева. Кофе содержит кофеин, который возбуждает нервную систему и повышает работоспособность. В Европе кофе появился в XVI в. благодаря венецианским торговцам, в России — при Петре I, а популярность получил в первой половине XIX в.

Различают обычный кофе, зерна которого обжаривают, что придает им коричневый цвет и характерный вкус, аромат; кофе без кофеина, получаемый путем выделения кофеина из зерен перед их обжаркой; гранулированный

растворимый кофе, употребляемый при организации быстрого обслуживания потребителей в ресторанах.

Кофе приготавливают в специальной посуде — турке (джезва) или используют кофеварки и машины для приготовления кофе espresso (эспрессо).

Кофе по-турецки и кофе по-восточному имеют одинаковую технологию приготовления, но отличаются тем, что в кофе по-восточному после приготовления пенку сбрызгивают розовой водой или розовым маслом (2—3 капли). Кофе подают двумя способами.

Первый способ — официант приносит на подносе, застеленном полотняной салфеткой, турку с кофе и чайной ложкой, кофейную чашку с блюдцем, кофейную ложку, стакан с охлажденной кипяченой водой. На подсобном столе правой рукой берет турку за ручку, а левой — с помощью чайной ложки осторожно снимает пену и приподнимает ее над туркой. Правой рукой переливает кофе в кофейную чашку, а затем перекладывает ложечкой пену, которая содержит ценные ароматические вещества. Чашку с кофе официант ставит перед гостем справа правой рукой. Справа от гостя — стакан с охлажденной водой.

Второй способ — кофейную чашку с блюдцем и кофейной ложкой ставят перед гостем. Слева на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой размещают турку с чайной ложкой. Ручка турки направлена влево, а ручка ложки перед туркой — вправо. Гость сам приподнимает ложкой пенку, переливает кофе в чашку, затем опускает пенку в чашку. Справа ставят стакан с охлажденной кипяченой водой.

Кофе эспрессо приготавливает в сервис-баре бармен, используя машину для приготовления кофе espresso. Для приготовления используют кофе очень мелкого помола, чашку предварительно подогревают паром. Кофе необходимо быстро подать гостю, не допуская оседания пены. Чашку с блюдцем и кофейной ложкой ставят перед гостем справа правой рукой, ручка чашки повернута влево. Сахар подают в розетке, которую ставят справа.

Кофе черный с коньяком. К чашке черного кофе отдельно в коньячной рюмке подают коньяк. Чтобы не ухудшать вкус кофе и коньяка их не следует смешивать.

Кофе с молоком или сливками подают в чашках емкостью 220 см³ с блюдцем и чайной ложкой. Сливки и молоко подают отдельно горячими в молочнике или сливочнике, которые ставят на стол справа на пирожковой тарелке.

Кофе Carruccino (каппучино). В кофе espresso добавляют взбитое при помощи пара молоко, сверху посыпают тертым шоколадом.

Кофе черный со взбитыми сливками (по-венски). В чашку с кофе espresso сверху кладут сливки, взбитые с сахарной пудрой, и посыпают тертым шоколадом. Чашку с блюдцем и чайной ложкой ставят справа от гостя правой рукой.

Кофе по-варшавски приготавливают на топленом молоке с добавлением сахара и разливают в чашки. При отпуске в чашку кладут горячую молочную пенку. Подают так же, как кофе по-венски.

Какао готовят с молоком или сливками, яичным желтком. Подают в чашке с блюдцем и чайной ложкой. Чашку ставят перед гостем справа правой рукой.

Шоколад с молоком. Порошковый или плиточный шоколад, предварительно измельченный, разводят небольшим количеством кипятка и доливают горячее молоко. Подают также, как и какао.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №51-52

Тема 26: Выбор посуды для отпуска.

Цель работы: изучить ассортимент посуды для отпуска.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2

Задание 1.

изучить ассортимент посуды для отпуска.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

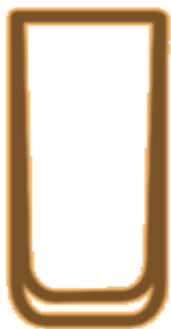
3 Посуда для отпуска напитков



Шот. Джиггер. Стопка. Предназначается для подачи крепких алкогольных напитков в чистом виде.



Оулд фешен. Рокс глас. Виски глас. Предназначается для подачи алкогольных напитков со льдом; виски, как в чистом виде, так и со льдом, а также коктейлей небольшого объема "Олд фешен" и др.



Хайболл – предназначается для подачи Микс дриנקов, соков, газированных напитков и минеральной воды. Свое название бокал получил от напитков Хайболл. Имеет много разновидностей.



Бокал Мартини. Коктейльная рюмка. Название получил от коктейля Мартини. В наше время используется для подачи многих коктейлей.



Шампанское блюдце. Применяется для подачи шампанского и игристых вин, а также для подачи коктейлей со сливками.



Флюте. Применяется для подачи шампанского и игристых вин, а также для подачи коктейлей с ними.



Айриш-кофе. Название бокал получил от всемирно известного коктейля "Айриш Кофе". Применяется для подачи горячих напитков и коктейлей.



Ликерная рюмка. Кордиал. Пони. Применяется для подачи ликеров в чистом виде. Свое название Пони получил из-за своего небольшого объема.



Бренди глас. Используется для подачи коньяка и бренди, иногда для коктейлей типа b & b.



Поус-Кафе. Используется, как правило, для подачи слоистых коктейлей.



Порт-глас. Шерри. Используется для подачи крепленых вин.



Винный бокал. В наше время существует очень много разнообразных бокалов для подачи вина. Надо только отметить, что обычно бокалы для белого вина более вытянуты и чуть меньшего объема, чем бокалы для

красного вина.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №55-56

Тема28: Контроль хранения и расхода продуктов.

Цель работы: изучить контроль хранения и расхода продуктов.

Порядок выполнения работы:

- 1.Записать тему и цель практической работы.
- 2.Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1

Задание 1.

изучить контроль хранения и расхода продуктов.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

Свежие ягоды и фрукты, мороженое, различные компоты, желе, муссы, самбуки, кремы, а также суфле, пудинги, яблоки в тесте жареные являются прекрасным десертом. Сладкие или десертные блюда подают обычно в ресторане в конце обеда или ужина. Время подачи сладких блюд официант должен уточнить с заказчиком.

Перед подачей десерта со стола убирают всю использованную посуду, специи, пирожковые тарелки с хлебом или хлеб в корзинке, сметают крошки со скатерти.

Для приготовления и отпуска с производства горячих сладких блюд используют овальное металлическое блюдо, круглый баранчик, порционную сковороду. Большинство холодных блюд подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках. Для подачи горячих сладких блюд используют индивидуальную сервировку стола. Большинство холодных сладких блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду (десертные тарелки или креманки). Подают с правой стороны правой рукой. Креманку ставят на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой, на которую кладут десертную ложку ручкой вправо. Креманку или десертную тарелку ставят на стол перед гостем.

Сладкие блюда подают в горячем и холодном виде.

Температура подачи *горячих сладких блюд* 75 °С.

Кашу гурьевскую (манную с консервированными фруктами) готовят и подают на мельхиоровой порционной сковороде, поставленной на закусочную тарелку с бумажной салфеткой, едят, не перекладывая, десертной ложкой. Отдельно в мельхиоровом соуснике подают подогретый абрикосовый соус, ставят слева на пирожковую тарелку с бумажной салфеткой и чайной ложкой.

Пудинг сухарный, выпеченный в форме, отпускают в мелкой десертной тарелке. Отдельно подают горячий абрикосовый соус, стол сервируют десертными ножом и вилкой.

Пудинг бисквитный. В порционную сковородку или круглую форму выкладывают бисквитные полоски, пропитанные ликером, сверху мелко нарезанные глазированные фрукты, заливают кремом, затем укладывают бисквитные полоски, пропитанные ромом, фрукты, крем, оформляют взбитыми белками, запекают. Подают на стол в форме или сковороде, поставленной на мелкую десертную тарелку. Ставят справа от гостя с десертной лопаткой. Стол сервируют мелкой десертной тарелкой и десертным прибором (ножом и вилкой).

Воздушный пирог (суфле) запекают и подают на порционной сковороде или в круглом баранчике. На стол ставят десертные глубокую и мелкую тарелки и кладут десертную ложку. Молоко в молочнике или сливки в сливочнике ставят на стол с правой стороны на пирожковой тарелке с бумажной салфеткой. При подаче суфле официант сначала наливает в глубокую десертную тарелку молоко или сливки. Затем осторожно подрезает лопаткой края суфле и, подойдя к гостю с левой стороны, держа баранчик через ручник в левой руке, быстро перекладывает лопаткой суфле в тарелку с молоком или сливками.

Суфле с пряностями. Формочки для суфле заполняют массой из бисквитной и пряничной крошки, желтков, пряностей (корицы, гвоздики, лимонных и апельсиновых цукатов), взбитых белков, выпекают на пару. Подают в той же

форме из огнеупорного материала, которую устанавливают на мелкую десертную тарелку, ставят перед гостем. Едят десертной ложкой.

Яблоки, жаренные в тесте (кружочки яблок, жаренные во фритюре), подают на круглом мельхиоровом блюде с резной бумажной салфеткой. Перед отпуском посыпают сахарной пудрой. Ставят справа от посетителя, раскладывают столовыми ложкой и вилок. Горячий абрикосовый соус подают отдельно в металлическом соуснике, ставят слева. На стол заранее ставят мелкую десертную тарелку и десертные вилку и нож.

Холодные сладкие блюда имеют температуру 10-14 °С.

Мороженое, мусс, желе, самбук, крем, взбитые сливки, компоты из консервированных фруктов подают в стеклянной креманке, поставленной на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой и десертной ложкой. Ложку кладут перед креманкой ручкой вправо.

Желе, крем, мусс можно приготовить в специальной форме, переложить на мелкую десертную тарелку, украсить взбитыми сливками, фруктами. Ставят перед гостем справа правой рукой. Стол предварительно сервируют десертной ложкой. Отдельно к блюду можно подать карамельный, фруктовый или кокосовый соус в фарфоровом соуснике на пирожковой тарелке с чайной ложкой.

Композицию из шариков мороженого, нарезанных фруктов, ягод и взбитых сливок можно подать на мелкой десертной тарелке с десертной ложкой. Аналогично подают сладкое блюдо ягодная россыпь с желе.

Щербеты отпусают в стеклянных креманках с шампанским, различными соками, украшают свежими фруктами, ягодами. Их можно подать в половинках медовой дыни, апельсина, грейпфрута, ананаса, кокосового ореха, уложенных на мелкую десертную тарелку с десертной ложкой.

Фруктовые салаты готовят из смеси консервированных или свежих плодов и ягод. Для приготовления салата из апельсинов очищенные от кожуры и зерен апельсины нарезают ломтиками, посыпают сахаром и охлаждают. Перед подачей ломтики апельсина следует полить коньяком и сверху из кондитерского мешка выпустить взбитые сливки. Подают фруктовые салаты в бокалах коблер, которые ставят на десертные тарелки, едят десертной ложкой.

Парфе (мороженое из густых взбитых с сахаром сливок) подают на банкетах на круглом металлическом или фарфоровом блюде с десертной лопаткой. На виду у посетителей на подсобном столе парфе разрезают на порции и раскладывают на мелкие десертные тарелки.

Мороженое Сюрприз готовят и подают на овальном металлическом блюде. На блюдо укладывают выпеченный бисквит, на него помещают нарезанные апельсины или консервированные фрукты, шарики мороженого, закрывают кон-

сервированными фруктами и сверху изделие покрывают из кондитерского мешка взбитыми с сахарной пудрой яичными белками, запекают в сильно нагретом жарочном шкафу в течение нескольких минут. При подаче по краям блюда раскладывают мелкие кусочки сахара, поливают их коньяком и поджигают.

Блюдо можно подать в обнос или поставить его на стол. Раскладывают десертной лопаткой. На стол заранее ставят мелкую десертную тарелку и кладут десертный прибор (нож, вилку, ложку).

Фрукты в ассортименте являются лучшим десертом. При обслуживании групп посетителей и банкетов фрукты подают в хрустальных вазах. В вазу горкой укладывают фрукты разных видов и ставят ее в центр стола. Стол сервируют десертными тарелками, фруктовыми ножами и вилками. Фрукты в вазе можно предложить гостям в обнос, подойдя к каждому из них с левой стороны. Вазу на высокой ножке держат за верхнюю часть ножки.

При индивидуальном обслуживании фрукты можно подать разделанными и очищенными в ассортименте на мелкой десертной тарелке, которую ставят перед гостем. Едят десертным ножом и вилкой. Если фрукты (яблоко, груша, банан, персик, апельсин, нектарин) подают на стол неразделанными, то гости сами очищают плоды от косточек, кожицы. В этом случае перед гостем ставят мелкую десертную тарелку с фруктовым прибором (ножом и вилкой), а правее располагают десертную тарелку с фруктами. Для ополаскивания пальцев приносят вазочку с теплой водой и лепестками роз. Вазочку устанавливают в полотняной салфетке, сложенной конвертом, на закусочной тарелке.

Если фрукты подают целиком, то стол сервируют фруктовым прибором (ножом и вилкой).

Грейпфрут и памеллу подают разрезанными поперек на две половинки на десертной тарелке. Едят чайной ложкой. Справа в розетке подают сахарную пудру с чайной ложкой.

Манго подают на мелкой десертной тарелке. Тарелку с манго ставят справа от гостя. Стол сервируют мелкой десертной тарелкой и фруктовым прибором (нож и вилка). Для ополаскивания пальцев приносят вазочку с теплой водой. Гость очищает манго от кожицы, ополаскивает пальцы, вытирает их полотняной салфеткой, затем придерживая вилкой косточку в середине плода, ножом срезает мякоть.

Карамболла — зеленые кислые фрукты огуречного дерева в форме звездочки, используются при оформлении сладких блюд, которые подают на мелкой десертной тарелке. Едят десертным ножом и вилкой.

Киви, инжир подают на мелкой десертной тарелке, разрезанными пополам. Ставят перед гостем. Едят десертной или чайной ложкой, отделяя мякоть от кожицы.

Абрикосы, сливы подают на десертной тарелке, прибор фруктовый. Справа ставят пирожковую тарелку для косточек.

Клубнику, малину, ежевику подают в креманке. Сверху ягоды можно оформить взбитыми сливками. Креманку ставят перед гостем на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой и десертной ложкой.

Если ягоды подают с охлажденными сливками или молоком, стол сервируют глубокой и мелкой десертными тарелками и десертной ложкой. Молоко или сливки приносят в молочнике или сливочнике, ставят справа на пирожковую тарелку.

Ананас подают очищенным и нарезанным кружочками, залитым сиропом в креманке на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой и десертной ложкой. Ставят перед гостем. Ананас можно подать в целом виде в фарфоровой вазе, предварительно обработав его: срезают верхнюю часть султан и основание плода, затем выемкой удаляют середину и острым ножом отделяют мякоть от кожицы, стараясь не разрезать ее. Очистив от кожицы мякоть ананаса, ее нарезают тонкими кольцами. В вазу ставят полую кожуру, в которой делают несколько отверстий. Внутри зажигают коньяк, сверху закрывают верхушкой. Ананас, нарезанный кольцами, раскладывают по всей вазе вокруг основания плода.

Арбуз и дыню можно подать разделанными на производстве. Стол сервируют десертной тарелкой и десертным прибором (ножом и вилкой). Справа от гостя ставят десертную тарелку с дольками арбуза или дыни. Гость берет рукой дольку, перекладывает на свою тарелку, накалывает вилкой мякоть, отделяет кожицу ножом, удаляет косточки у арбуза.

Арбуз и дыню можно подать целиком. Их промывают, обсушивают, разрезают вдоль на две части, у дыни удаляют из середины волокнистую массу и семена, а затем нарезают на сегменты. Арбуз укладывают на круглое фарфоровое блюдо, а дыню — на овальное. Для удобства посетителей можно каждый второй кусок выдвинуть из ряда на 1—2 см к борту блюда. Стол сервируют десертной тарелкой и десертным прибором.

Литература

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02237-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452663>
2. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др. ; под общ. ред. С.И. Сычика, Е.В.

Федоренко. - Минск : РИПО, 2017. - 136 с. : табл., ил. - Библиогр.: с. 117-119. - ISBN 978-985-503-644-0

3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

Дополнительная литература:

1. Солопова В.А. Охрана труда на предприятии [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Солопова. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 126 с. — 978-5-7410-1686-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71306.html>

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».